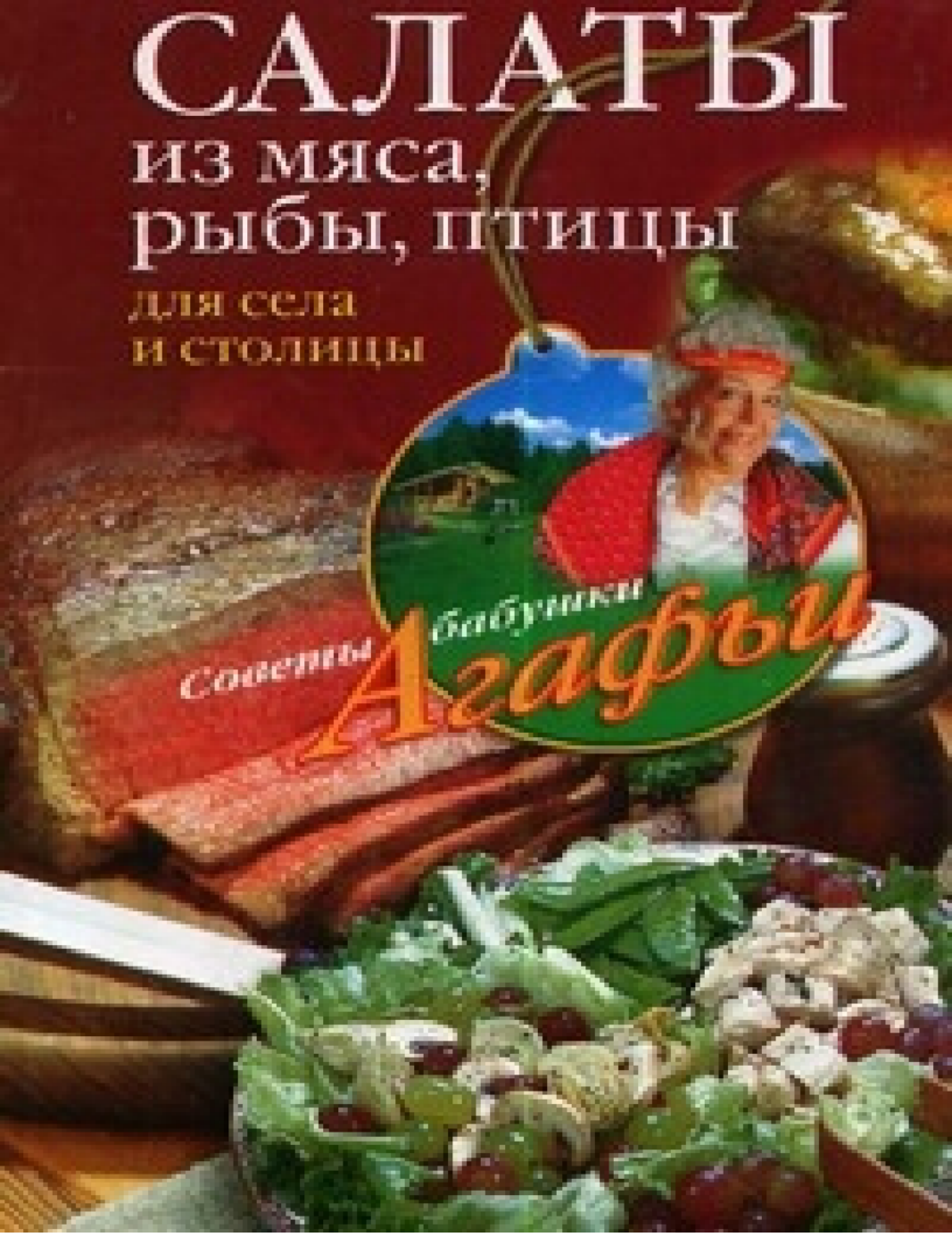
САЛАТЫ
из мяса, рыбы, птицы
для села и столицы



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Салаты и закуски — самые привычные блюда на нашем столе. Среди них особое место занимают салаты из мяса, птицы и морепродуктов, ведь они очень полезны, питательны и вкусны.

В этой книге собраны многочисленные рецепты на любой вкус: салаты из рыбы, дичи, морепродуктов, кальмаров, креветок, холодные закуски и быстрые в приготовлении бутерброды. Готовьте с удовольствием. И приятного вам аппетита!

- Агафья Звонарева
  - Салаты
    - Салаты с мясом
      - Салат из телятины
      - Салат «Великорусский»
      - Салат мясной «Великолепие»
      - Салат «Золушка»
      - Салат «Русская матрешка»
      - Мясной салат с шампиньонами
      - Салат «Добрыня»
      - Салат «Оливье»
      - Мясной салат
      - Салат «Русский красавец»
      - Салат «Удовольствие»
      - Южный салат
      - Салат «Москва»
      - Салат «Охотник»
      - Салат «Варвара-краса»
      - Салат «Ермак»
      - Салат «Победитель»
      - Салат восточный
      - Салат «Южная красавица»
      - Салат из курицы с цветной капустой
      - Салат из куриного мяса
      - Салат заграничный
      - Салат заграничный
      - Салат жгучий
      - Салат лондонский
      - Салат царский
      - Салат «Багратион»
      - Салат цыганский
      - Салат грибной с рисом и цыпленком
      - Салат грибной с цыпленком и сыром

- Салат грибной с курицей
- Салат на любителя
- Салат из маринованных грибов с цыпленком
- Салат из бараньих ног
- Салат из телячьих ног

- Салаты с колбасами и ветчиной
  - Салат из макарон с ветчиной
  - Салат «Славянский»
  - Салат с острой заправкой
  - Русский салат
  - Салат из ветчины
  - Салат из ветчины с овощами
  - Пикантный сырный салат
  - Салат с колбасой
  - Салат западный
  - Салат из колбасы и сыра
  - Салат из сосисок с луком
  - Салат из сосисок с помидорами
  - Салат русский с грибами
  - Салат с грибами и ветчиной
  - Салат пестрый
  - Салат веселый
  - Салат русский овощной
  - Салат «Удивление»
  - Деликатесный сырный салат
  - Приморский сырный салат
  - Салат традиционный
- Салаты из субпродуктов
  - Салат из говяжьей печенки с грибами
  - Салат с куриной печенью
  - Салат «Каприз»
  - Салат венский
  - Салат «Мираж»
  - Салат из языка с грибами
  - Салат «Мой друг»
  - Салат из мозгов
  - Салат из яиц и куриных потрохов «Грибонос»
  - Салат из печени трески
- Салаты из рыбы и рыбных консервов
  - Салат из сушеных грибов с сельдью
  - Салат грибной с сельдью и помидорами
  - Салат из картофеля с рыбой

- Салат грибной с рыбными консервами
- Салат с грибами и сельдью
- Салат с рыбой и креветками
- Салат из свежей рыбы
- Салат из рыбы с морковью
- Салат из копченой рыбы с хреном
- Салат «Дальневосточный»
- Салат из трески с хреном
- Салат из копченой трески
- Салат из осетровой рыбы
- Салат «Рельеф»
- Салат «Романтика»
- Салат астраханский
- Салат «Русский простор»
- Салат «Волжский»
- Салат «Неожиданный»
- Салат «Гусарский»
- Салат «Радуга»
- Салат из лососины с рисом
- Салат «Камчатский»
- Салат из ледяной рыбы
- Салат «Северный»
- Салат «Дружеский»
- Салат «Старый знакомец»
- Салат из ставриды горячего копчения
- Салат из сельди с фасолью
- Салат красивый
- Салат из сельди «Нежный»
- Салат «В морозную погоду»
- Салат из свеклы и сельди
- Салат из анчоусов
- Салат из шпрот
- Салат из сайры
- Салат «Цветной»
- Салат «Простой»
- Салат «Для дома»
- Салат «В далеких странах»
- Салат по-рыбински

- Салаты из морепродуктов
  - Салат из кальмаров
  - Салат из кальмаров с яйцами
  - Салат из кальмаров или сайры с яблоками
  - Салат из консервированных кальмаров с грибами

- Салат из кальмаров с огурцами
- Салат из креветок
- Салат из крабов с рисом
- Салат-коктейлъ «Необычность»
- Салат из крабов с грибами
- Салат «Праздничный»
- Салат из крабов или креветок с яблоками
- Салат из крабов или раков

- Закуски
  - Мясные холодные закуски
    - Телятина заливная
    - Телятина жареная заливная
    - Поросенок холодный отварной со сметаной и хреном
    - Поросенок в майонезе
    - Заяц холодный
    - Гусь или утка со сливами и огурцами
    - Студень
    - Студень из свинины с овощами
    - Студень из кабанины
    - Студень из птицы
    - Холодец по-домашнему
    - Заливное из говядины или телятины
    - Рулет «Российский»
    - Колбаса домашняя
    - Галантин из курицы
    - Сыр из кур или дичи
    - Печень рубленая
    - Язык отварной
    - Говяжьи рубцы отварные
    - Рубец в горчичной заправке
    - Рубец с соусом, хрен
  - Рыбные холодные закуски
    - Рыба под майонезом по-сибирски
    - Жареная рыба под маринадом
    - Рыба заливная
    - Заливное из морского окуня по-флотски
    - Треска заливная по-кронштадтски
    - Щука, фаршированная целиком
    - Сельдь с белым хлебом
    - Сельдь маринованная
    - Сельдь по-русски
    - Сельдь с маринованными грибами
    - Сельдь по-северному

- Сельдь по-западному
- Рубленая сельдь
- Рулетики из сельди с грибами
- Сельдь под «шубой»
- Форшмак
- Форшмак из сельди с творогом
- Икра из соленой сельди и маринованных овощей
- Креветки заливные по-охотски
- Кальмары заливные по-камчатски
- Кальмары фаршированные
- Кальмары под майонезом

- Бутерброды
  - Мясные бутерброды
    - Бутерброд мясной
    - Бутерброд вкусный
    - Бутерброд сытный
    - Бутерброд с ветчиной-пюре
    - Бутерброд с мясом цыпленка
    - Бутерброд с мясом птицы
    - Бутерброд с языком
    - Бутерброд гастрономический
    - Бутерброд-рулетик
    - Бутерброд с маринованным луком и копченостями
    - Бутерброд с колбасой и маринованными кабачками
    - Канапе с мясом цыпленка «Подружка»
    - Канапе с креветками
    - Канапе с сардинами
    - Канапе с сельдью
    - Канапе с икрой
    - Канапе с филе сельди
    - Сандвичи с фаршем из сардин и сыра
    - Сандвичи слоеные с рыбными консервами и сыром
  - Бутерброды с мясными пастами и паштетами
    - Паста из ветчины
    - Паста из печеного мяса
    - Творожный паштет с ветчиной
    - Паштет из рыбы и сыра
    - Паштет из рыбы
    - Паштет из сыра и сардин
    - Сырный крем

- Паштет из печени
- Паштет в желе
- Масло с креветками

- Заготовка мяса впрок
  - Консервированная свинина
  - Консервированная отварная свинина
  - Консервированная тушеная свинина
  - Консервированная говядина
  - Консервированная тушеная говядина
  - Консервированное тушеное мясо со специями
  - Консервированная говядина в желе
  - Консервированный паштет
  - Шпик соленый
  - Сало простое
  - Консервированное копченое сало
- Соленая и маринованная рыба и икра
  - Соленая рыба
  - Маринованная рыба
  - Пряная килька из свежей рыбы
  - Пряная килька из соленой рыбы
  - Соленая икра

Агафья Звонарева
САЛАТЫ ИЗ МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ. ДЛЯ СЕЛА И СТОЛИЦЫ

Салаты

Салаты с мясом

Салат из телятины

Мясо, яйца, огурцы нарезать тонкими полосками, яблоко — кубиками, лук порубить. Перемешать все с зеленью, добавить зеленый горошек, заправить лимонным соком и сахаром, посолить и поперчить. Украсить кусочками телятины, яйца и зеленью. Майонез подать отдельно.

***Состав**: жареная телятина — 300 г, яйца — 3 шт., зеленый горошек — 0,5 стакана, соленый огурец — 2 шт., лук — 1 шт., майонез — 0,75 банки, яблоко — 1 шт., лимонный сок, зелень петрушки, сахар, перец, соль.*

Салат «Великорусский»

Очищенный вареный картофель, очищенное яблоко, огурцы, вареное мясо телятины, сельдь — чистое филе, нарезать тонкой соломкой или ломтиками.

Нарезанные овощи посолить, поперчить, залить соусом, приготовленным из сметаны, тертого хрена, уксуса и горчицы, перемешать и выложить в салатник.

Украсить нарезанными свежими помидорами, вареными яйцами, огурцами, зеленью.

***Состав**: отварная телятина — 50 г, вареный картофель — 60 г, яйцо — 0,5 шт., яблоки — 0,25 шт., соленый огурец — 0,5 шт., филе сельди — 25 г, помидоры — 30 г, соль, перец, зелень; **для соуса**: сметана — 25 г, тертый хрен, уксус, горчица.*

Салат мясной «Великолепие»

Картофель отварить в подсоленной воде в кожице, остудить, очистить. Вареное мясо телятины или говядины, свежие помидоры, вареный картофель нарезать ломтиками. В салатник выложить слоями помидоры, картофель, мясо, каждый слой посолить, поперчить.

Приготовить заправку из протертых вареных желтков яиц, горчицы, уксуса, оливкового масла, измельченного репчатого лука, соли, перца, мелко нарезанного укропа.

При подаче овощи и мясо полить заправкой, украсить кружочками вареных яиц, мелко нарезанной зеленью петрушки.

***Состав**: вареное мясо — 150 г, картофель — 200 г, свежие помидоры — 150 г, вареное яйцо — 1 шт., перец, соль, зелень петрушки; для заправки: вареные яйца — 3 шт., готовая горчица — 20 г, репчатый лук — 50 г, соль, перец, винный 3 %-й уксус — 30 г, оливковое масло — 30 г, зелень укропа.*

Салат «Золушка»

Свежий сельдерей, вареные грибы, вареный картофель, яблоки, вареную телятину, вареную спаржу нарезать соломкой, посолить, перемешать, заправить майонезом.

Выложить в салатник горкой, украсить зеленью петрушки или укропа.

***Состав**: вареная телятина — 150 г, сельдерей — 200 г, вареные грибы — 200 г, вареный картофель — 300 г, яблоки — 200 г, спаржа — 150 г, майонез — 200 г, зелень.*

Салат «Русская матрешка»

У сваренных вкрутую яиц с одной стороны срезать верхушку, вынуть желток и натереть его на терке. Отварную телятину, желтки и белки нарезать тонкой соломкой, сыр измельчить на терке, все посолить, поперчить, перемешать и заправить майонезом. Полученным салатом заполнить пустой белок, а оставшийся салат выложить горкой, на которую поместить нафаршированный белок.

Из моркови и огурца сделать глазки и ротик, из красной кожицы яблока или красного перца вырезать косынку для матрешки. Готовый салат с матрешкой уложить с огурцом, помидорами, маринованными фруктами, зеленью.

***Состав**: отварная телятина — 40 г, вареные яйца — 3 шт., майонез — 30 г, огурцы — 20 г, помидоры — 20 г, маринованные фрукты — 20 г, сыр —10 г, морковь, красное яблоко или красный перец, зелень, соль, перец.*

Мясной салат с шампиньонами

Шампиньоны нарезать полосками, потушить, смешать с нарезанным вареным мясом, добавить мелко нашинкованный лук,

горчицу, лимонный сок, соль и перец, все перемешать.

***Состав**: отварная телятина — 300 г, шампиньоны — 250 г, лук — 1 шт., лимонный сок — 1 ст. ложка, горчица, перец, соль.*

Салат «Добрыня»

Квашеную капусту помыть и порубить. Вареный картофель, морковь, редьку порезать дольками. Свежие помидоры, огурцы помыть и нарезать кружочками, вареное мясо говядины — ломтиками. Все перемешать с зеленым луком и заправить густой сметаной.

Выложить в глиняную миску. Украсить зеленым горошком, курагой, зеленью петрушки.

***Состав**: вареная говядина —150 г, вареный картофель — 80 г, вареная морковь — 30 г, редька — 20 г, квашеная капуста — 40 г, помидоры — 30 г, огурцы — 30 г, сметана — 60 г, курага — 25 г, зеленый горошек — 30 г, зеленый лук — 30 г, зелень петрушки.*

Салат «Оливье»

Вареное мясо, вареные картофель и морковь, очищенные от кожицы огурцы, яйца, половинку яблока нарезать тонкими ломтиками, добавить зеленый горошек, заправить сметаной и частью майонеза, посыпать зеленью, посолить, поперчить и перемешать. Выложить горкой в салат.

Обложить ломтиками вареного мяса и полить оставшимся майонезом.

***Состав**: говядина — 100 г, морковь — 0,5 шт., яблоко — 0,5 шт., зеленый горошек — 1 ст. ложка, картофель — 1 шт., соленый огурец — 1 шт., яйца — 2 шт., майонез — 2 ст. ложки, сметана — 1 ст. ложка, перец, зелень.*

Мясной салат

Отваренный и остывший картофель, очищенные яблоки, отваренное мясо, огурцы, лук нарезать кубиками. Вареные яйца очистить и крупно порубить, добавить банку консервированного зеленого горошка. Все подготовленные продукты перемешать, добавить соль, перец, горчицу, паприку, и немного уксуса, затем 5 столовых ложек кефира и все тщательно перемешать. При подаче на стол салатник выложить листьями свежего салата, на них

поместить горкой салат, полить его майонезом и украсить вареным яйцом, петрушкой и маленькими помидорами, веером разложить нарезанные соленые огурцы.

***Состав**: вареная говядина — 300 г, картофель — 8 шт., яблоки —2 шт., лук — 50 г, соленые огурцы — 4 шт., яйца — 4 шт., зеленый горошек — 1 банка, соль, перец, горчица, уксус, кефир — 5 ст. ложек, листья салата, майонез, паприка, петрушка.*

Салат «Русский красавец»

Отварное мясо нежирной свинины, отварное мясо курицы, вареное яйцо нарезать ломтиками, добавить тертый сыр, посолить, заправить майонезом и перемешать. Приготовленный салат уложить горкой в салатник, посыпать тертым сыром и украсить ломтиками вареного мяса, свежими помидорами и огурцами, фруктами, зеленью.

***Состав**: мясо свинины — 150 г, отварная курица — 150 г, сыр — 150 г, яйцо — 10 шт., майонез — 300 г, соль; на украшение: мясо — 250 г, сыр —100 г, огурцы — 200 г, помидоры — 200 г, фрукты — 200 г, зелень.*

Салат «Удовольствие»

Сладкие яблоки, соленые огурцы, вареный картофель, вареную морковь, жареное мясо кролика нарезать ломтиками, перемешать, посолить и заправить соусом майонез.

Выложить в салатник, как предыдущие салаты. Украсить зеленым горошком, яблоками, икрой, свежими огурцами, крабами, зеленью петрушки.

***Состав**: мясо кролика — 60 г, морковь — 15 г, зеленый горошек —15 г, вареный картофель — 75 г, соленые огурцы — 30 г, сладкие яблоки — 25 г, майонез — 50 г, крабы — 20 г, зернистая икра — 5 г, огурцы — 15 г, зелень петрушки, соль.*

Южный салат

Отварить дичь, отделить мясо от костей и нарезать кубиками сельдерей, маринованные огурцы, сваренные морковь, свеклу и картофель. Все соединить, заправить майонезом, солью, перцем и перемешать. Выложить в салатник горкой, украсить зеленью.

***Состав**: мясо — 100 г, маринованный огурец — 150 г, свекла*

— 60 г, сельдерей (корень) — 1 шт., морковь — 75 г, картофель — 80 г, соль, перец, зелень, майонез — 75 г.

Салат «Москва»

Подготовленную индейку обжарить, дать ей остыть и нарезать часть ломтиками, а часть оставить на украшение. Вареный картофель, очищенные от кожи соленые и свежие огурцы нарезать кубиками, вареное яйцо измельчить, а часть его оставить на украшение, все перемешать с соусом майонез.

Выложить горкой в виде башни в салатник и приложить со всех сторон мясо индейки, полить оставшимся соусом и украсить салат свежими огурцами, вареным яйцом, консервированными фруктами, зернистой икрой с маслом, зеленью петрушки.

***Состав**: индейка — 230 г, картофель — 85 г, соленые огурцы — 25 г, свежие огурцы — 25 г, вареное яйцо — 1 шт., майонез — 50 г, сливочное масло — 5 г, зернистая икра — 5 г, консервированные фрукты — 60 г, соль, зелень петрушки.*

Салат «Охотник»

Пожарить филе подготовленной утки. Вареный картофель, соленые огурцы нарезать мелкими кубиками, добавить зеленый горошек. Все перемешать, посолить, заправить майонезом с томатным соусом, обложить жареным филе утки, полить готовым соусом, украсить крабами, маринованным виноградом, яблоками, мясным ланспиком, зеленью петрушки.

***Состав**: утка — 200 г, картофель — 35 г, соленые огурцы — 30 г, зеленый горошек — 15 г, майонез — 45 г, томатный соус — 10 г, виноград — 25 г, яблоки — 15 г, мясной ланспик — 25 г, крабы — 15 г, зелень петрушки, соль.*

Салат «Варвара-краса»

Мясо вареной курицы, вареный картофель, соленые огурцы, яблоки без кожицы и семян, помидоры нарезать кубиками. Все подготовленные продукты посолить и заправить майонезом.

Перемешать и уложить горкой в салатник. Украсить маринованными или свежими фруктами и зеленью.

***Состав**: отварная курица — 50 г, вареный картофель — 40 г, яблоки — 30 г, помидоры, огурцы — 25 г, майонез — 40 г, фрукты — 40 г, соль, зелень.*

Салат «Ермак»

Мясо вареной курицы или цыпленка нарезать тонкими ломтиками, вареный картофель и соленые огурцы также ломтиками, редьку натереть. Все посолить и заправить сметаной.

В салатник уложить салат горкой и украсить клюквой, маринованными фруктами и зеленью.

***Состав**: мясо курицы — 50 г, вареный картофель — 60 г, соленые огурцы — 30 г, редька — 20 г, сметана — 30 г, клюква — 15 г, фрукты — 30 г, соль, зелень, фрукты.*

Салат «Победитель»

Вареный картофель, соленые огурцы, зеленый салат, вареное яйцо, вареное мясо курицы мелко нарезать, перемешать, посолить, заправить соусом майонез с кетчупом и выложить в салатник. Украсить ломтиками мяса курицы, свежими яблоками, яйцом, крабами, зеленью петрушки, зернистой икрой, сливочным маслом.

***Состав**: курица — 170 г, картофель — 45 г, соленые огурцы — 45 г, крабы — 5 г, соус майонез — 40 г, кетчуп — 10 г, зернистая икра — 10 г, свежие яблоки — 50 г, яйцо — 1 шт., зеленый салат — 10 г, сливочное масло — 5 г, зелень петрушки, соль.*

Салат восточный

Отварную цветную капусту, морковь, свежие помидоры и соленые огурцы нарезать кубиками. Перемешать с зеленым горошком, посолить и заправить сметаной с томатным соусом. Выложить горкой в салатник, обложить вареным мясом кур или дичи, еще раз полить готовым соусом.

Украсить кружочками яблок, свежими огурцами, помидорами, зеленью петрушки.

Состав: *вареные куры — 50 г, цветная капуста — 50 г, зеленый горошек — 30 г, морковь — 40 г, свежие огурцы — 30 г, свежие помидоры — 40 г, соленые огурцы — 30 г, яблоко — 30 г, сметана — 30 г, томат — 10 г, зелень петрушки, соль.*

Салат «Южная красавица»

Стручки сладкого красного перца освободить от семян и запечь, остудить и нарезать лаптой. Вареное мясо цыпленка нарезать соломкой. Отварить зеленый горошек (можно заменить консервированным). Рис отварить в подсоленной воде 15 минут или залить оливковым маслом и овощным отваром и припустить до готовности. Подготовленные продукты смешать и залить салатной заправкой. Выложить в салатник горкой и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и листиками эстрагона.

Состав: *мясо цыпленка — 75 г, красный стручковый перец — 100 г, зеленый горошек — 75 г, рис — 100 г; для заправки: уксус — 10 г, оливковое масло — 10 г, готовая горчица — 15 г; зелень петрушки — 5 г, эстрагон — 5 г.*

Салат из курицы с цветной капустой

Курицу и сваренные овощи нарезать кубиками, смешать с соусом и украсить кочешками цветной капусты, ломтиками моркови и листиками зелени.

Состав: *вареное или жареное куриное мясо — 300 г, цветная капуста — 1–2 кочана, горошек — 1 стакан, морковь — 1–2 шт., майонез или сметанный соус — 1 стакан, зелень укропа или петрушки.*

Салат из куриного мяса

Куриное мясо отделить от костей. Очищенные от кожуры огурцы, картофель, мясо и яйца нарезать кубиками. В майонез замешать соль, сахар, перец, лимонный сок и томатную пасту. В соус положить сначала огурцы, мясо, горошек и яйца, потом — картофель, все осторожно перемешать. Украсить горошком, яйцом и зеленью. Маринованные огурцы можно заменить свежими. К соусу можно добавить 2–3 столовые ложки сливок.

Состав: *вареное или жареное мясо курицы — 500 г, картофель — 2 шт., маринованные огурцы — 3 шт., зеленый горошек — 0,75 стакана, яйца — 3 шт., майонез — 1 банка, сок лимона — 1 ст. ложка, томатная паста — 1 ч. ложка, перец, соль, сахар, зелень.*

Салат заграничный

Сельдерей и вареное филе цыпленка нарезать соломкой, вареные макароны — на части по 4 см, маринованные грибы и помидоры — ломтиками, вареные яйца мелко покрошить. Все посолить, поперчить, смешать и заправить майонезом.

Выложить горкой, полить майонезом и украсить продуктами, входящими в состав салата, и зеленью петрушки.

Состав: *мясо цыпленка — 50 г, сельдерей — 50 г, макароны — 40 г, грибы — 30 г, помидоры — 30 г, яйцо — 1 шт., майонез — 40 г, соль, перец, зелень.*

Салат заграничный

Сварить фасоль до готовности в воде или в курином бульоне, добавив пучок огородной зелени.

Откинуть на дуршлаг, затем выложить в салатник, добавить рубленое куриное мясо, кукурузу, салат, помидоры (лучше миниатюрные «виноградные»), рубленый эстрагон.

Разбавить майонез йогуртом и залить им салат. Вместо майонеза можно приготовить соус «Винегрет», используя винный или яблочный уксус.

Состав: *вареное белое куриное мясо — 300 г, белая сухая фасоль — 1 кг, консервированная кукуруза — 0,5 банки, свежий зеленый салат — 150 г, миниатюрные «виноградные» помидоры — 200 г, майонез — 200 г, натуральный йогурт — 1 упаковка, эстрагон, зелень.*

Салат жгучий

Измельченный (натертый) сельдерей, вареное филе цыпленка, нарезанное соломкой, красный стручковый перец, нарезанный кольцами, и листья салата посолить, перемешать, полить салатной заправкой.

Продукты берутся произвольно.

При подаче украсить продуктами, входящими в состав салата,

и зеленью.

Салат лондонский

Сельдерей, нарезанный соломкой, вареное мясо цыпленка, соленые или маринованные огурцы, отварные грибы перемешать, посолить и заправить майонезом с горчицей.

При подаче выложить горкой, украсить теми же продуктами и зеленью петрушки.

***Состав**: мясо цыпленка — 60 г, сельдерей — 100 г, грибы — 20 г, майонез — 40 г, готовая горчица — 6 г, огурцы — 15 г, перец, зелень.*

Салат царский

Мякоть вареной курицы, яблоки, апельсины, нежирную ветчину, огурцы, вареный картофель нарезать соломкой, посолить, поперчить и заправить майонезом, перемешанным со сметаной. В салатник уложить горкой и посыпать тертым сыром.

Украсить продуктами, входящими в состав салата, и зеленью.

***Состав**: отварная курица — 40 г, яблоки — 30 г, апельсины — 40 г, ветчина — 25 г, картофель — 30 г, сметана — 15 г, огурцы — 30 г, майонез — 20 г, сыр — 2 5 г, соль, перец, зелень.*

Салат «Багратион»

Филе вареного цыпленка, сельдерей нарезать соломкой, маринованные грибы — ломтиками, вареные макароны нарезать длиной 4–5 см, свежие помидоры мелкими кубиками, вареные яйца нарубить, зелень петрушки мелко нашинковать. Переложить все в посуду, посолить, поперчить и заправить майонезом. Украсить ломтиками помидоров, дольками яиц.

***Состав**: мясо цыпленка — 100 г, сельдерей — 100 г, макароны — 100 г, маринованные грибы — 75 г, свежие помидоры — 75 г, вареные яйца — 2 шт., майонез — 120 г, соль, перец, зелень петрушки.*

Салат цыганский

Красный стручковый перец освободить от семян, промыть и

испечь в духовке. Нарезать соломкой, так же как и вареное мясо цыпленка, добавить зеленый горошек, отварной рис, все перемешать, посолить и полить салатной заправкой.

Готовый салат выложить горкой в салатник и украсить зеленью петрушки.

Состав: вареное мясо цыпленка — 40 г, стручковый перец — 50 г, зеленый горошек — 30 г, рис — 50 г, оливковое масло — 15 г, перец, соль, сахарный

песок, зелень.

Салат грибной с рисом и цыпленком

Свежие грибы очистить, промыть, отварить до готовности, откинуть на дуршлаг, нарезать соломкой и смочить лимонным соком. Лук и сельдерей нашинковать и обжарить до золотистого цвета на слабом огне, добавить грибы и тушить 7—10 минут. Смесь посолить и поперчить по вкусу, положить туда рис и тушить при помешивании, пока рис не станет прозрачным. Добавить зеленый горошек и снова тушить, пока смесь не впитает воду. Снять с огня, охладить, смешать с мелко нарезанным отварным мясом цыпленка и ломтиками свежего помидора, затем поставить на час в холодильник. Блюдо подается на стол в холодном виде.

***Состав**: грибы — 200 г, цыпленок — 0,5 шт., сливочное масло — 50 г, помидор — 1 шт., зеленый горошек — 30 г, лук — 1 шт., отварной рис — 250 г, лимонный сок — 1 ч. ложка, корень сельдерея — 1 шт., соль, перец.*

Салат грибной с цыпленком и сыром

Свежие грибы, мясо цыпленка, корни сельдерея отварить и нарезать соломкой. Соленый огурец и помидоры нарезать ломтиками, сыр натереть на мелкой терке. Все перемешать с майонезом, посолить по вкусу, украсить сверху ломтиками помидора.

***Состав**: грибы — 200 г, корень сельдерея — 2 шт., мясо цыпленка — 100 г, сыр — 50 г, помидоры —2 шт., соленый огурец — 1 шт., майонез —150 г, соль.*

Салат грибной с курицей

Куриное филе и грибы сварить, нарезать полосками, сельдерей нашинковать соломкой, огурец нарезать ломтиками. Все продукты перемешать, посолить и заправить майонезом и горчицей.

Состав: *свежие грибы — 100 г, корень сельдерея — 2 шт., куриное филе — 200 г, соленые огурцы — 1 шт., майонез — 0,75 банки, горчица, соль.*

Салат на любителя

Грибы и мясо нарезать ломтиками, смешать с консервированным горошком. Из сметаны, кетчупа, майонеза, лимонного сока и коньяка приготовить соус, добавить туда чеснок, укроп, соль и перец.

Все перемешать, охладить и выложить на салатные листья.

Состав: *консервированные грибы — 200 г, жареный цыпленок — 200 г, зеленый горошек — 100 г, майонез — 2–3 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, лимонный сок — 1 ст. ложка, кетчуп — 1 ст. ложка, коньяк — 1 ст. ложка, растертый чеснок — 0,5 ст. ложки, мелко нарезанная зелень укропа — 3 ст. ложки, листья салата, перец, соль.*

Салат из маринованных грибов с цыпленком

Отварное мясо цыпленка нарезать соломкой. Макароны и сельдерей нарезать кусочками длиной 5 см, маринованные грибы и помидоры нарезать ломтиками. Мелко нарезать зелень петрушки и крутые яйца. Все смешать, посолить и поперчить по вкусу, перемешать с майонезом, украсить зеленью петрушки и кружками свежих помидоров.

***Состав**: маринованные грибы — 200 г, мясо цыпленка — 200 г, отварные макароны — 200 г, свежие помидоры — 2–3 шт., яйца — 3 шт., майонез — 250 г,*

Салат из бараньих ног

Бараньи ноги, предварительно ошпаренные, а затем хорошо очищенные от волос и промытые, сварить с морковью, репчатым луком, сельдереем, лавровым листом, чесноком и солью. Мясо отделить от костей и нарезать соломкой. Добавить перец, уксус, оливковое масло, мелко нарезанную зелень петрушки и все хорошо перемешать. Можно добавить строганый корень хрена, украсить зеленью.

***Состав**: бараньи ноги — 2 шт., 3 %-й уксус — 12 г, оливковое масло — 20 г, репчатый лук — 10 г, морковь — 10 г, сельдерей — 30 г, перец — 6 г, лавровый лист — 0,5 шт., зелень петрушки, чеснок — 1 долька, строганый хрен — 15 г.*

Салат из телячьих ног

Технология приготовления салата такая же, как и салата из бараньих ног, но с добавлением припущенного стручкового красного перца, вареного яйца и хрена.

Состав: телячья нога — 1 шт., хрен — 40 г, вареное яйцо — 1 шт., остальные продукты, как в рецепте «Салат из бараньих ног».

Салаты с колбасами и ветчиной

Салат из макарон с ветчиной

Сваренные макароны нарезать по 4–5 см длиной, посолить, поперчить, выложить в салатник или тарелку горкой. Майонез смешать с кетчупом и полить макароны. Ветчину нарезать мелко соломкой или пропустить сквозь мясорубку, посыпать ею макароны и украсить все маслинами и зеленью.

***Состав**: ветчина — 200 г, макароны — 250 г, майонез — 150 г, кетчуп — 50 г, маслины — 50 г, соль, перец, зелень.*

Салат «Славянский»

Картофель отварить в кожуре, охладить, очистить и нарезать соломкой. Красные свежие помидоры очистить от кожуры, удалить семена и порезать ломтиками, ветчину нарезать соломкой. Сырые баклажаны почистить и нарезать соломкой. Все смешать, посолить и поперчить.

Заправить майонезом с хреном. При подаче выложить горкой и украсить зеленью.

***Состав**: ветчина — 40 г, вареный картофель — 50 г, помидоры — 50 г, баклажаны — 50 г, майонез с хреном — 50 г, зелень, соль, перец.*

Салат с острой заправкой

Сельдерей перебрать, промыть, корень нарезать соломкой, а зелень сельдерея мелко нашинковать. Приготовить заправку: горчицу, уксус, оливковое масло взбить венчиком или в миксере. Залить заправкой сельдерей и поставить в холодильник на 1 час. Ветчину, яблоки очищенные, маринованные грибы нарезать соломкой и смешать с сельдереем и заправкой, добавить майонез, соль, перемешать и выложить в салатник.

При подаче украсить фигурками из вареного картофеля, свеклы и зелени петрушки.

***Состав**: ветчина — 50 г, нарезанная зелень сельдерея — 1 стакан, нарезанный сельдерей (корень) — 2 стакана, маринованные грибы — 100 г, яблоки — 100 г, майонез — 100 г, вареный*

картофель — 100 г, вареная свекла — 100 г, зелень петрушки, соль; ***для заправки:*** *винный 3 %-й уксус — 15 г, оливковое масло — 100 г, сухая горчица — 0,5 ч. ложки.*

Русский салат

Картофель, морковь, огурцы, ветчину, яблоко и сельдерей нарезать на мелкие кубики, грибы отварить и мелко порубить. Все продукты смешать с зеленым горошком, заправить майонезом и выложить горкой в салатник. Украсить кружками моркови.

Состав: *ветчина — 200 г, картофель — 4 шт., морковь — 2 шт., зеленый горошек — 1 стакан, свежие грибы — 5 шт., соленые огурцы — 2 шт., яблоко — 1 шт., корень сельдерея — 1 шт., майонез — 0,5 стакана, соль.*

Салат из ветчины

Ветчину, сельдерей, морковь, перец и белок нарезать полосками, зелень нарубить, 2 желтка растереть. В сметану замешать растительное (лучше оливковое) масло, растертые желтки, красный перец и соль, залить этой смесью продукты и осторожно перемешать.

Украсить яйцом, полосками стручкового перца и зеленью.

Состав: *постная ветчина — 200 г, корень сельдерея (большой) — 2 шт., сладкий перец — 1 стручок, морковь — 1 шт., яйца — 3 шт., сметана — 1 стакан, растительное масло — 1 ст. ложка, зелень петрушки, молотый красный перец, соль.*

Салат из ветчины с овощами

Морковь и картофель отварить, очистить и нарезать. Крутые яйца, огурцы и ветчину нарезать кубиками. Все перемешать, добавить зеленый горошек, заправить майонезом, посолить и поперчить.

Выложить в салатник, украсить ломтиками ветчины, дольками огурца и яйца, посыпать зеленью.

Состав: *ветчина — 300 г, картофель — 4–5 шт., зеленый горошек — 0,5 стакана, соленые огурцы — 2 шт., яйца — 2 шт., морковь — 2 шт., майонез — 1 банка, петрушка или укроп, перец, соль.*

Пикантный сырный салат

Сыр и ветчинную колбасу нарезать мелкими кубиками, выложить в миску и соединить с майонезом, затем осторожно вмешать взбитые сливки.

Состав: *голландский сыр — 300 г, твердый сыр — 70 г, ветчина — 100 г, майонез — 100 г, взбитые сливки — 100 г.*

Салат с колбасой

Отварить картофель и морковь и нарезать их ломтиками. Добавить зеленый горошек, нарезанные колбасу и огурец. Заправить майонезом, перцем, сахаром, солью, горчицей и перемешать.

Состав: *вареная колбаса — 200 г, картофель — 2–3 шт., соленые огурцы — 2 шт., морковь — 2 шт., зеленый горошек — 4 ст. ложки, горчица — 2 ч. ложки, майонез — 1 банка, перец, сахар, соль.*

Салат западный

Вареную колбасу без жира нарезать ломтиками. Репчатый лук нарубить мелко и ошпарить кипятком (чтобы не было горечи), соленые огурцы, очищенные от кожицы, нарезать кубиками, добавить оливковое масло, соль, уксус, сахар, перец, горчицу, перемешать и выставить на холод на 1 час. Потом выложить в салатник и украсить зеленью петрушки или салата.

Состав: *вареная колбаса — 100 г, лук — 60 г, масло — 30 г, уксус — 5 г, огурцы — 65 г, горчица, соль, перец, сахар, зелень.*

Салат из колбасы и сыра

Огурцы и сыр натереть на терке, колбасу нарезать полосками. Подготовленные продукты смешать с зеленью. Чеснок истолочь и растереть с сахаром и солью, смешать с майонезом и этой смесью заправить салат.

Состав: *колбаса — 250 г, сыр — 150 г, маринованный огурец — 3 шт., чеснок — 2 дольки, майонез — 1 банка, зелень петрушки (рубленая) — 2 ст. ложки, сахар, соль.*

Салат из сосисок с луком

Сосиски и отварной картофель нарезать кубиками и посолить, лук мелко нашинковать, потолочь с сахаром и перемешать. Заправить салат майонезом и посыпать зеленью.

***Состав**: сосиски — 200 г, картофель — 3–4 шт., зеленый лук — 150 г, майонез — 0,5 банки, зелень петрушки или укропа, сахар, соль.*

Салат из сосисок с помидорами

Помидоры и сосиски нарезать кружочками, лук порубить. Все смешать, посолить и поперчить, посыпать сахаром и заправить майонезом.

***Состав**: сосиски — 200 г, помидоры — 5 шт., лук — 1 шт., майонез — 0,5 банки, сахар, перец, соль.*

Свежие грибы отварить и откинуть на дуршлаг. Дать воде стечь, затем нарезать ломтиками. Колбасу или ветчину нарезать соломкой, перемешать с грибами и залить белым сухим вином. Посолить и поперчить по вкусу, поставить в холодное место в закрытой посуде на 2–3 часа, затем подавать к столу.

***Состав**: грибы — 100 г, вареная колбаса или ветчина — 200 г, белое сухое вино — 200 г, соль, перец.*

Салат русский с грибами

Сваренные и охлажденные грибы, картофель, морковь, сельдерей, соленые огурцы, яблоко, колбасу или ветчину нарезать кубиками, посолить, добавить консервированный зеленый горошек. Все перемешать с майонезом.

***Состав**: свежие грибы — 100 г, картофель — 500–600 г, морковь — 2–3 шт., корень сельдерея — 1 шт., зеленый горошек — 200 г, соленые огурцы — 2 шт., вареная колбаса или ветчина — 200 г, моченое или свежее яблоко — 1 шт., майонез — 100 г, соль.*

Салат с грибами и ветчиной

Соленые или маринованные грибы, нежирную ветчину, отварной картофель и свежие огурцы нарезать ломтиками и перемешать. Сметану смешать с уксусом, горчицей, солью и

сахаром, затем положить в подготовленные продукты и все перемешать. Готовую смесь выложить горкой на листья салата, украсить дольками яйца, помидора и зеленью.

***Состав**: соленые или маринованные грибы — 200 г, отварной картофель — 200 г, нежирная ветчина — 100 г, свежий огурец — 1 шт., свежий помидор — 1 шт., лук — 1 шт., сметана — 1 стакан, вареное яйцо — 1 шт., уксус, соль, сахар, зелень, листья салата.*

Салат пестрый

Маринованные грибы нарезать крупными ломтиками, мелкие шляпки оставить целиком. Яблоки, помидоры, сыр, колбасу или ветчину нарезать соломкой, смешать с грибами и положить в салатницу. Сметану перемешать с медом, добавить по вкусу соль, горчицу, лимонный или яблочный сок, залить продукты этой смесью. Готовое блюдо украсить зеленью петрушки.

***Состав**: маринованные грибы — 300 г, сыр — 100 г, яблоко — 1 шт., помидоры — 1 шт., вареная колбаса или постная ветчина — 100 г, сметана — 1,5 стакана, мед — 1 ст. ложка, соль, горчица, лимонный или яблочный сок, зелень петрушки.*

Салат веселый

Зеленые листья салата нарезать на полоски. Сыр нарезать на мелкие кусочки, ветчину — мелкой соломкой. Отваренные шампиньоны нарезать ломтиками. Добавить лимонный сок и все перемешать.

Приготовление горчичного соуса. Сырые желтки растереть с горчицей, сахаром и солью. В готовую массу влить тонкой струйкой оливковое масло, не переставая помешивать. Затем быстро взбить смесь в пышную массу, в конце добавив уксус, разбавленный водой.

Приготовленные продукты убрать на холод. Перед подачей выложить в салатник и полить готовым соусом, украсить свежей зеленью.

***Состав**: салат — 30 г, шампиньоны — 125 г, лимон — 100 г, ветчина — 60 г, сыр — 70 г; для горчичного соуса: оливковое масло — 120 г, уксус — 10 г, горчица — 5 г, яичные желтки — 2 шт., сахар, соль; зелень.*

Салат русский овощной

Вареные овощи и свежие яблоки для салата нарезать мелкими кубиками. Добавить оставшиеся продукты — сваренные вкрутую яйца, горошек, огурцы, филе анчоусов, ветчину. Каперсы положить целиком.

Все посолить, поперчить, перемешать и заправить майонезом, уложить в салатник горкой, еще раз полить майонезом и украсить продуктами, входящими в состав салата.

Посыпать зеленью петрушки и укропа.

***Состав**: морковь — 100 г, сельдерей — 30 г, картофель — 100 г, зеленый горошек — 15 г, фасоль — 30 г, соленые огурцы — 25 г, яблоки — 50 г, каперсы — 5 г, ветчина — 20 г, вареные яйца — 2 шт., анчоусы — 30 г, майонез — 90 г, соль, перец.*

Салат «Удивление»

Сыр, колбасу, яйца, сваренные вкрутую, сельдерей и соленые огурцы нарезать мелкими кубиками, добавить лук, нарезанный мелко, лимонный сок, посолить, поперчить, заправить майонезом.

Подавать с черным хлебом.

***Состав**: сыр — 120 г, вареные яйца — 2 шт., колбаса — 50 г, соленые огурцы — 25 г, сельдерей — 20 г, майонез — 50 г, репчатый лук — 15 г, соль, перец, лимонный сок.*

Деликатесный сырный салат

Сыр, колбасу, сваренные вкрутую яйца, огурцы и сельдерей нарезать кубиками, перемешать с мелко нарезанным луком, посолить, подкислить по вкусу и осторожно перемешать с майонезом.

***Состав**: голландский сыр — 250 г, яйца — 4 шт., ветчина — 100 г, консервированные огурцы — 50 г, консервированный сельдерей — 50 г, майонез — 100 г, репчатый лук — 30 г, соль, уксус.*

Приморский сырный салат

Сыры, яблоки, колбасу и огурцы нарезать кубиками, посолить, поперчить, по вкусу подкислить лимонным соком, перемешать с майонезом. К салату можно подать хлеб либо соленое печенье.

***Состав**: голландский сыр — 100 г, сыр гауда — 100 г, ветчина — 100 г, яблоки — 100 г, соленые огурцы — 50 г, сливочный майонез — 250 г, молотый перец, соль, лимонный сок.*

Салат традиционный

Сыр, яблоки, колбасу и соленые огурцы нарезать соломкой. Посолить, поперчить, добавить лимонный сок, заправить майонезом. Салат уложить горкой в салатник, украсить зеленью.

***Состав**: сыр — 50 г, колбаса — 50 г, яблоки — 50 г, соленые огурцы — 25 г, майонез — 50 г, соль, перец, сок лимона, зелень.*

Салаты из субпродуктов

Салат из говяжьей печенки с грибами

Сушеные грибы промыть и замочить на 3–4 часа. Отварить их в этой же воде, нарезать ломтиками. Отдельно сварить печенку, остудить, мелко нарезать. Лук мелко нарезать и обжарить на масле до золотистого цвета. Соленые огурцы нарезать дольками, яйца отварить и мелко порубить. Все смешать с майонезом, посолить и поперчить по вкусу. Перед подачей полить майонезом и украсить зеленью.

***Состав**: говяжья печень — 200 г, сушеные грибы — 40 г, соленые огурцы — 2 шт., лук — 3 шт., яйца — 2 шт., майонез — 3 ст. ложки, масло, перец, соль, зелень.*

Салат с куриной печенью

Картофель отварить, печень поджарить. Все нарезать, добавить рубленый лук, посолить и заправить растительным маслом.

***Состав**: куриная печень — 6–7 шт., картофель — 4 шт., лук — 1 шт., растительное масло — 4 ст. ложки, соль.*

Салат «Каприз»

Вареный язык, ветчину, мясо цыпленка, вареные грибы нарезать соломкой. Посолить и полить салатной заправкой. Готовый салат выложить горкой в салатник и украсить зеленью петрушки.

Подавать с хлебом или сухарями.

***Состав**: вареный язык — 50 г, вареная ветчина — 40 г, мясо цыпленка — 30 г, грибы — 25 г, салатная горчичная заправка — 30 г, зелень, соль.*

Салат венский

Отварную савойскую капусту поместить на середину тарелки, сверху уложить горкой свежий салат, отварной говяжий язык и

соленый огурец, нарезанные соломкой, ломтики отварных грибов. Все посолить, поперчить и заправить майонезом.

При подаче уложить горкой в салатнике, украсить продуктами, входящими в состав салата, и зеленью.

Состав: говяжий язык — 50 г, салат — 40 г, соленые огурцы — 40 г, грибы — 30 г, савойская капуста — 40 г, майонез — 40 г, перец, соль.

Салат «Мираж»

Майонез смешать с апельсиновым ликером. Очищенный апельсин нарезать ломтиками. Вареный язык, свежий редис, свежий огурец нарезать так же. Свежие яблоки нарезать кубиками, все смешать с кукурузой. Чуть-чуть посолить.

Салат выложить горкой в салатник, полить готовым майонезом и украсить зеленью петрушки и помидорами.

***Состав**: вареный язык — 100 г, огурец — 1 шт., помидор — 1 шт., вареная кукуруза — 0,5 шт., яблоки — 2 шт., апельсин — 1 шт., редис — 4 шт., майонез — 40 г, ликер — 10 г, зелень петрушки, соль.*

Салат из языка с грибами

Отварной язык, филе курицы, сельдерей и грибы нарезать полосками. Майонез смешать со сметаной, добавить лимонный сок, перец, соль, залить смесью приготовленные продукты и осторожно перемешать.

***Состав**: отварной язык — 250 г, филе вареной курицы — 150 г, маринованные грибы — 1 стакан, корень сельдерея (вареный) — 1 шт., майонез — 0,75 стакана, сметана — 0,5 стакана, соль, перец, лимонный сок.*

Салат «Мой друг»

Сырые мозги очистить от пленок и сварить в подсоленной воде с уксусом, затем нарезать ломтиками и разложить на блюде. Гарнировать сельдереем, нарезанным соломкой, полить майонезом, предварительно смешанным с пюре из мозгов.

При подаче украсить зеленью петрушки.

***Состав**: сырые мозги — 300 г, сельдерей — 30 г, майонез — 30 г, пюре из мозгов — 10 г, зелень петрушки, уксус.*

Салат из мозгов

Сырые мозги очистить от пленок, промыть и сварить в подсоленной и подкисленной воде. Часть вареных мозгов нарезать ломтиками, провернуть через мясорубку, а другую протереть через сито, соединить с майонезом и взбить. Ломтики мозгов выложить на тарелку, загарнировать сельдереем, нарезанным соломкой, и залить майонезом с пюре из мозгов.

Другой способ: ломтики мозгов залить соусом «Винегрет», но уже без сельдерея.

***Состав**: мозги — 600 г, сельдерей — 70 г, майонез — 100 г, соус «Винегрет» — 50 г, соль.*

Салат из яиц и куриных потрохов «Грибонос»

Потроха курицы (печень, желудок) промыть, посолить, отварить, нарезать ломтиками или мелкими кубиками, яйца порубить, зеленый или репчатый лук нашинковать, перемешать и полить куриным жиром. Выложить салат горкой в салатник и украсить зеленью.

***Состав**: яйца — 2 шт., репчатый лук — 1 шт., зеленый лук — 50 г, куриный жир — 1 ст. ложка, потроха 2 куриц, зелень, соль.*

Салат из печени трески

Печень трески, сваренные вкрутую яйца и лук нарезать и смешать с консервным соком. Можно добавить и копченую рыбу. Украсить зеленью, ломтиками помидора или стручкового перца.

Состав: печень трески — 1 банка, яйца — 5–6 шт., лук — 2 шт., зеленый лук, помидоры — 1 шт. или красный перец — 1 стручок.

Салаты из рыбы и рыбных консервов

Салат из сушеных грибов с сельдью

Сушеные грибы отварить, откинуть на дуршлаг и крупно порубить. Филе сельди нарезать кубиками. Мелко нашинкованный лук ошпарить горячим раствором уксуса пополам с водой. Яйца сварить вкрутую, мелко порубить. Все смешать, залить сметаной, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Перед подачей салат полить сметаной и украсить листьями зелени.

***Состав**: сушеные грибы — 100 г, сельдь — 3 шт., лук — 2 шт., яйца — 2 шт., сметана — 200 г, зелень, уксус, перец, соль.*

Салат грибной с сельдью и помидорами

Грибы промыть, нарезать ломтиками и потушить в собственном соку. Помидоры, лук и сваренные вкрутую яйца мелко нарезать. Сельдь вымочить, очистить и нарезать тонкими полосками. Сметану или майонез смешать с протертым через сито творогом, добавить сок помидоров и огурца, оставшийся после их нарезки.

Все перемешать, положить в салатник, украсить зеленью, ломтиками яйца и помидора.

***Состав**: рыжики или белые грибы — 300 г, помидоры — 250 г, репчатый лук — 1–2 шт. или зеленый лук — 50 — 100 г, сельдь — 2 шт., яйца — 2 шт., сметана или майонез — 1 банка, творог — 1–2 ст. ложки, соленый огурец — 1 шт., зелень, соль.*

Салат из картофеля с рыбой

Картофель очистить, нарезать кубиками. Рыбу сварить или поджарить. Все мелко нарезать. Продукты горкой выложить на блюдо, залить соусом и украсить зеленью.

***Состав**: вареный картофель — 6–8 шт., свежая сырая рыба — 400 г или жареная рыба — 200 г, соленые помидоры или огурцы — 2 шт., зеленый лук или листовой салат — 100 г, майонез — 1 стакан, укроп.*

Салат грибной с рыбными консервами

Яйцо сварить вкрутую. Морковь и сельдерей отварить и нарезать мелкими кубиками. Маринованные грибы, яйцо и рыбу из консервов порубить и смешать с овощами.

Смесь заправить майонезом, поперчить, посолить по вкусу, перед подачей украсить зеленью.

Состав: *маринованные грибы — 100 г, рыбные консервы в масле или натуральном соку — 1 банка, морковь — 2–3 шт., корень сельдерея — 1 шт., яйцо — 1 шт., майонез — 50 г, зелень, перец, соль.*

Салат с грибами и сельдью

Помидоры, грибы, сельдь и лук нарезать небольшими кубиками. Майонез смешать с творогом и молоком.

Все перемешать и подавать.

Состав: *тушеные грибы (шампиньоны, белые, лисички) — 500 г, помидоры — 500 г, лук — 2 шт., вымоченная сельдь — 3 шт., майонез — 0,75 банки, творог — 2 ст. ложки, молоко — 1 ст. ложка, растительное масло — 2 ст. ложки.*

Салат с рыбой и креветками

Отварной и очищенный картофель нарезать кубиками, добавить вареную рыбу, огурцы, очищенные от кожицы и семян, помидоры и яблоки, нарезанные ломтиками, а также мелко нарезанный зеленый салат и мясо креветок.

Заправить майонезом, перемешать, украсить листьями зеленого салата, дольками помидора и яблока.

Состав: *вареная рыба — 400 г, мясо креветок — 50 г, картофель — 4–5 шт., соленые огурцы — 2 шт., яблоки — 2 шт., помидоры — 2 шт., зеленый салат — 2 пучка, майонез — 1 банка.*

Салат из свежей рыбы

Рыбу отварить в небольшом количестве воды, освободить ее от костей, разрезать на кусочки. Все остальные продукты нарезать кубиками и смешать с рыбой. Заправить салат майонезом и горчицей, поперчить и посолить.

Состав: *рыба — 300 г, помидоры — 2 шт., соленые огурцы — 2 шт., лук — 1 шт., яблоки — 2 шт., майонез — 0,5 банки, горчица, перец, соль.*

Салат из рыбы с морковью

Вареную или жареную рыбу и вареную морковь разрезать на одинаковые кусочки и положить в салатницу. Морковь можно добавить и в сыром виде, предварительно натерев.

Залить майонезом, заправленным хреном, посыпать зеленью и кусочками красного стручкового перца.

Состав: *вареная или жареная рыба — 250 г, морковь — 3–4 шт., тертый хрен — 2–3 ст. ложки, майонез — 1 стакан, зелень — 1–2 ст. ложки, красный перец — 1–2 стручка.*

Салат из копченой рыбы с хреном

Копченую рыбу очистить, нарезать мелкими кусочками, уложить на блюдо или в миску. Сверху положить ломтики сваренного вкрутую яйца, при желании — вареный картофель.

Майонез заправить хреном, залить им салат, украсить зеленью.

Состав: *копченая рыба (треска, салака, окунь) — 400 г, яйца — 2 шт., тертый хрен — 2 шт., картофель — 2–3 шт., майонез, сметанный или творожный соус*

Салат «Дальневосточный»

Сырые и отварные овощи нарезать соломкой, смешать с зеленым горошком, клюквой. Вареное филе трески нарезать кусочками. Все это смешать, посолить, поперчить, заправить растительным маслом с добавлением кетчупа или томатного соуса.

Готовый салат выложить в салатник горкой, сверху поместить кусочки рыбы, украсить дольками яиц, свежими помидорами, зеленью, клюквой.

***Состав**: филе трески — 160 г, картофель — 80 г, свежие помидоры — 30 г, морковь — 30 г, зеленый горошек — 40 г, клюква — 40 г, зеленый лук — 20 г, яйцо — 1 шт., растительное масло — 40 г, кетчуп или томатный соус — 20 г, зелень, соль, перец.*

Салат из трески с хреном

Отварить треску и отделить кости. Рыбу нарезать кусочками, картофель и огурцы — ломтиками. Все продукты перемешать. Заправить майонезом, в который предварительно добавить тертый хрен, уксус и соль. Сверху украсить зеленым луком.

***Состав**: треска — 300 г, картофель — 4 шт., огурец — 2 шт., тертый хрен — 1 ч. ложка, майонез — 0,5 банки, уксус, зеленый лук, соль.*

Салат из копченой трески

I способ. Рыбу очистить от кожи и костей и нарезать кубиками вместе с другими продуктами, лук порубить. Все перемешать, поперчить, посолить и заправить растительным маслом с уксусом. Посыпать зеленью и украсить листьями зеленого салата.

II способ. Филе трески разделить на мелкие кусочки. Картофель и очищенные от кожуры огурцы нарезать кубиками, яйца — кружочками, лук порубить. В майонез добавить соль, сахар, лук и перец. Нарезанные огурцы, яйца и картофель перемешать с горошком. В салатницу выложить слоями филе трески и подготовленные овощи, заливая каждый слой соусом.

***Состав для 1 способа**: рыба горячего копчения — 400 г, соленые огурцы — 2 шт., яблоки — 2 шт., помидоры — 2 шт., лук*

— 1 шт., растительное масло — 0,25 стакана, уксус, перец, зелень петрушки, салат, соль; ***для II способа****: копченая треска — 300 г, картофель — 3 шт., огурцы — 3 шт., зеленый горошек — 1 стакан, яйца — 2 шт., лук — 1 шт., майонез — 1 банка, перец, сахар, соль.*

Салат из осетровой рыбы

Рыбу, картофель и яйца отварить. Нарезать тонкими ломтиками огурцы, отварную рыбу. Листья зеленого салата нарезать довольно крупно. Все осторожно перемешать, заправить майонезом, посолить и выложить в салатник горкой. Украсить ломтиками рыбы и кружками крутых яиц.

Состав*: осетрина — 300 г, картофель — 3 шт., огурцы — 2 шт., зеленый салат — 1 пучок, яйца — 2 шт., майонез — 1 банка, соль.*

Салат «Рельеф»

Вареную осетрину нарезать ломтиками, посолить, поперчить и заправить майонезом. Репчатый лук обжарить. Белые грибы отварить и пошинковать соломкой. Твердый голландский сыр натереть на терке. В салатник слоями выложить вареную осетрину, заправленную майонезом, затем слоями обжаренный лук, отварные грибы, поливая каждый слой майонезом. Сверху посыпать тертым сыром.

Украсить зеленью петрушки.

Состав*: вареная осетрина — 250 г, репчатый лук — 50 г, сушеные грибы — 30 г, сыр — 50 г, майонез — 90 г, растительное масло — 10 г, зелень, перец, соль.*

Салат «Романтика»

Вареный картофель и морковь, свежие или соленые огурцы, помидоры, зеленый салат нарезать ломтиками, все смешать, добавить зеленый горошек и заправить майонезом со сметаной. Готовый салат выложить горкой в салатник, обложить отварной осетриной, соленой семгой и крабами.

На горку салата выложить масло с зернистой икрой, а внизу — застывший рубленый ланспик и консервированные фрукты, посыпать зеленью петрушки.

Состав*: осетрина — 90 г, картофель — 40 г, огурцы — 30 г,*

помидоры — 15 г, морковь — 10 г, зеленый горошек — 20 г, соус майонез — 50 г, сметана — 10 г, сливочное масло — 10 г, семга — 20 г, икра — 10 г, крабы — 5 г, консервированные фрукты — 25 г, рыбный ланспик — 15 г, зелень, листья салата.

Салат астраханский

Половину нормы вареной осетрины, вареный картофель, зеленый салат, очищенные огурцы нарезать ломтиками, посолить и заправить майонезом с хреном. Готовый салат уложить горкой в салатник.

Сверху выложить оставшуюся вареную осетрину, нарезанную ломтиками, украсить майонезом из корнетика в виде сеточки, кусочками соленой лососины, зернистой икрой, фигурно нарезанной вареной морковью, листьями зеленого салата, зеленью.

***Состав**: осетрина — 150 г, лососина — 20 г, икра — 10 г, вареный картофель — 60 г, огурцы — 40 г, зеленый салат — 20 г, морковь — 20 г, майонез — 40 г, хрен — 10 г, соль, зелень петрушки.*

Салат «Русский простор»

Сваренные и очищенные картофель, морковь, репу нарезать соломкой. Соленые огурцы, очищенные от кожицы, нарезать также соломкой, все это перемешать, посолить, заправить майонезом, еще раз перемешать и выложить салат горкой. Отварную осетрину нарезать тонкими ломтиками и обложить ею салат. Украсить солеными и свежими огурцами, морковью, красными помидорами, зеленью. Перед подачей еще раз полить майонезом.

***Состав**: вареная осетрина — 50 г, картофель — 50 г, соленые огурцы — 30 г, морковь — 20 г, репа — 20 г, помидоры — 20 г, свежие огурцы — 20 г, майонез — 35 г, соль, зелень.*

Салат «Волжский»

Вареный картофель и маринованные грибы нарезать ломтиками, соленые огурцы — соломкой, репчатый лук пошинковать полукольцами. Филе соленой скумбрии нарезать полосками наискосок и под углом. Овощи перемешать и

посолить, уложить горкой в салатник, украсить сверху филе скумбрии и полить горчичной заправкой, посыпать зеленью петрушки.

***Состав**: филе соленой скумбрии — 1 шт., вареный картофель — 150 г, соленые огурцы — 30 г, маринованные грибы — 60 г, заправка — 60 г, зелень петрушки, репчатый лук — 20 г, соль.*

Салат «Неожиданный»

Чистое филе судака обжарить и нарезать ломтиками, зеленый горошек заправить майонезом, посолить и смешать с жареной рыбой.

Все выложить в салатник горкой, еще раз полить майонезом, украсить лимоном, зеленью.

***Состав**: жареная рыба — 100 г, зеленый горошек — 60 г, майонез — 50 г, лимон — 20 г, соль, зелень петрушки.*

Салат «Гусарский»

Вареный картофель и яблоки нарезать мелкими кубиками. Вареное мясо говядины — ломтиками, репчатый лук — полукольцами, огурцы — ломтиками, вареные яйца покрошить. Все смешать, посолить, поперчить и заправить майонезом.

В салатник выложить продукты горкой на листья салата, украсить ломтиками отварного судака.

Украсить можно продуктами, входящими в состав салата, зеленью петрушки.

***Состав**: судак — 50 г, вареный картофель — 120 г, яблоки — 60 г, лук — 15 г, соленые огурцы — 50 г, вареное яйцо — 1 шт., майонез — 40 г, соль, перец, листья зеленого салата, зелень петрушки, отварная говядина — 30 г.*

Салат «Радуга»

Вареные картофель, морковь, а также очищенные от кожицы и семян соленые огурцы нарезать ломтиками, добавить соль, перец, майонез и все перемешать. Отварить свежего лосося. Нарезать его — часть ломтиками, часть полосками. Заправленные овощи выложить в салатник горкой. Вареную рыбу уложить сверху и еще раз полить майонезом.

Полоски рыбы выложить в виде банта и украсить готовый

салат колокольчиками из вареной моркови, солеными огурцами в виде сердечка, красными помидорами и зеленью.

***Состав**: свежий лосось — 110 г, вареный картофель — 100 г, вареная морковь — 40 г, соленые огурцы — 40 г, майонез — 70 г, красные помидоры — 30 г, зелень, соль, перец.*

Салат из лососины с рисом

Лососину нарезать мелкими кусочками, огурцы — ломтиками, вареные яйца покрошить, смешать с предварительно отваренным и охлажденным рисом, посолить, поперчить и заправить майонезом.

При подаче салат выложить горкой в салатник, украсить ломтиками лососины, огурца и зеленью, еще раз полить майонезом.

***Состав**: лососина — 125 г, яйца — 2 шт., соленый огурец, отварной рис — 250 г, майонез — 100 г, соль, перец, зелень.*

Салат «Камчатский»

Лососину нарезать кусочками, яйца и огурец покрошить. Все перемешать с отварным рисом и майонезом.

***Состав**: лососина — 200 г, яйца — 2 шт., соленый огурец — 1 шт., рис — 1 стакан, майонез — 1 банка.*

Салат из ледяной рыбы

Рыбу припустить, нарезать кусочками, смешать с отварной морковью, нарезанной кружками, заправить растительным маслом и уксусом, посолить и засыпать зеленью.

***Состав**: филе рыбы — 300 г, морковь (вареная) — 6 шт., уксус (разведенный) — 2 ст. ложки, растительное масло — 3 ст. ложки, зелень петрушки, соль.*

Салат «Северный»

Чистое филе ледяной рыбы припустить с добавлением корня петрушки, репчатого лука, соли, перца.

Охлажденное филе ледяной рыбы, вареную очищенную морковь нарезать ломтиками, соединить, добавить уксус,

растительное масло, соль.

Перед подачей салат уложить горкой в салатник, украсить зеленью петрушки.

***Состав**: припущенное филе ледяной рыбы — 150 г, вареная морковь — 160 г, 3 %-й уксус — 10 г, растительное масло — 20 г, зелень и корень петрушки, лук, соль, перец.*

Салат «Дружеский»

Свежие красные помидоры, тушеные грибы, сельдь, репчатый лук нарезать кубиками. Майонез смешать с творогом и молоком. Все продукты перемешать и выложить в салатник.

***Состав**: хорошо вымоченная сельдь — 2 шт., помидоры — 250 г, тушеные шампиньоны — 125 г, тушеные белые грибы — 125 г, лук — 80 г, молоко — 0,5 стакана, майонез — 75 г, творог — 1 ст. ложка.*

Салат «Старый знакомец»

Промытый картофель в кожуре отварить в подсоленной воде, остудить и очистить. Огурцы соленые и яблоки очистить от кожицы и семян. Сельдь разделать на филе без кожи и костей. Репчатый лук нарезать мелко и ошпарить. Все подготовленные продукты нарезать ломтиками, смешать, добавить сахар, соль, уксус, оливковое масло, еще раз перемешать и выложить в салатник.

Украсить кусочками сельди, кольцами лука, дольками вареного яйца и зеленью.

***Состав**: филе сельди — 100 г, яйцо — 0,25 шт., вареный картофель — 85 г, соленые огурцы — 65 г, яблоки — 75 г, репчатый лук — 25 г, оливковое или растительное масло — 30 г, уксус, сахар, соль, зелень.*

Салат из ставриды горячего копчения

Отварить и охладить картофель, морковь, свеклу, очистить их от кожицы и нарезать кубиками, добавить рубленый зеленый лук, посолить, залить майонезом и перемешать. С рыбы снять филе без кожи и костей. На блюдо положить листья зеленого салата, на них — подготовленную рыбу и залить майонезом, а вокруг расположить овощной салат.

Состав: *ставрида — 2 шт., картофель — 2 шт., морковь — 1 шт., свекла — 1 шт., зеленый лук — 50 г, майонез — 0,5 банки, зеленый салат.*

Салат из сельди с фасолью

Вымоченную сельдь очистить от костей, снять кожицу, нарезать кусочками, вареный картофель — кубиками, вареные стручки фасоли — кусочками длиной 1–1,5 см. Все продукты перемешать или выложить отдельными горками на блюдо, полить салат соусом или подать его отдельно.

Украсить помидором, вареным яйцом и зеленью.

Состав: *сельдь — 1 шт., картофель — 5–6 шт., фасоль — 400 г или консервированная фасоль — 0,5 банки, сметанный соус — 1 стакан, яйцо — 1 шт., помидор — 1 шт., зелень.*

Салат красивый

Соленую сельдь замочить в молоке, разделать на чистое филе без кожи и костей и нарезать маленькими кубиками. Яйца для соуса взбить вместе с уксусом и вылить в посуду с мелко рубленным репчатым луком, поставить на огонь и прогреть (яйца должны свернуться). Заправить соус сахаром, растительным маслом, горчицей и охладить.

В селедочницу или салатник выложить кусочки сельди и залить приготовленным соусом. При подаче украсить зеленью петрушки и фигурно нарезанными дольками вареного яйца.

Состав: *сельдь — 150 г, лук — 60 г, растительное масло — 1 ст. ложка, сырое яйцо — 1 шт., уксус — 20 г, горчица — 2 ч. ложки, сахарный песок — 25 г, вареное яйцо — 1 шт., зелень, молоко.*

Салат из сельди «Нежный»

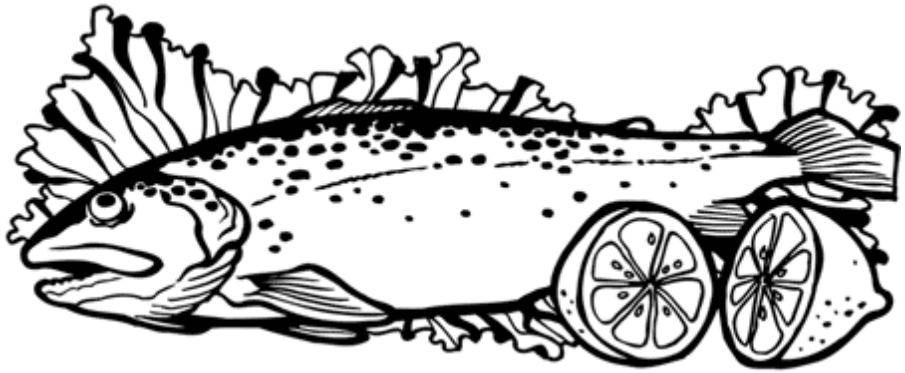
Сельдь замочить в молоке, разделать на чистое филе и нарезать ломтиками. Очищенные от кожицы и семян яблоки, вареный картофель нарезать также ломтиками, репчатый лук, белки вареных яиц мелко порубить. Все это перемешать и полить заправкой.

Приготовление заправки. Оливковое масло смешать с уксусом, протертыми на терке желтками яиц, солью, перцем, сахаром,

горчицей и сливками.

При подаче украсить зеленью петрушки или укропа.

***Состав**: сельдь — 150 г, яблоки — 1 шт., картофель — 2 шт., репчатый лук — 40 г, вареные яйца — 2 шт., зелень, молоко; **для заправки**: оливковое масло — 25 г, уксус — 10 г, яичные желтки — 1 шт., горчица — 5 г, сахар, соль, перец.*



Салат «В морозную погоду»

Чистое филе сельди без кожи и костей, вареный картофель, маринованную свеклу, соленые огурцы без кожицы и семян, яблоки без кожицы и семян нарезать ломтиками, репчатый лук мелко порубить. Все подготовленные продукты перемешать с добавлением вареного мяса, нарезанного ломтиками, и маринада свеклы, посолить, поперчить.

При подаче салат выложить в салатник горкой, украсить дольками вареных яиц, свеклы, полить взбитыми сливками и украсить свежей зеленью.

***Состав**: сельдь — 150 г, картофель — 2 шт., маринованная свекла — 100 г, соленые огурцы — 60 г, лук — 30 г, яблоки — 60 г, вареная говядина — 50 г, вареное яйцо — 1 шт., сливки — 45 г, соль, перец, зелень.*

Салат из свеклы и сельди

Свеклу и яблоки натереть на овощной терке. Сельдь очистить от костей и нарезать полосками, лук мелко порубить. В плоское блюдо выложить слоями свеклу, яблоки, сельдь, заливая каждый слой подсоленной сметаной. Салат засыпать рубленым зеленым

луком. К нему можно добавить отварную морковь, корень сельдерея и репчатый лук.

Состав: *сельдь — 3 шт., свекла — 1 шт., яблоко — 2 шт., сметана — 1 стакан, зеленый лук — 100 г, соль.*

Салат из анчоусов

Сваренные картофель и сельдерей очистить от кожицы, нарезать брусочками, огурцы и репчатый лук мелко изрубить. Анчоусы нарезать полосками. Все перемешать с заправкой, приготовленной из готовой горчицы, растительного масла, лимонного сока и 2 столовых ложек воды, приправить солью и сахаром по вкусу.

Выложенный на блюдо салат украсить зеленым салатом и маринованными сливами, маринованными грибами и мелкими помидорами.

Состав: *картофель, сваренный в кожуре — 250 г, вареный сельдерей — 250 г, соленые огурцы — 100 г, репчатый лук — 50 г, анчоусы — 7 шт., растительное масло — 3 ст. ложки, готовая горчица — 2 ст. ложки, лимонный сок, соль, сахар.*

Салат из шпрот

Шпроты нарезать маленькими кусочками, очищенные от кожуры огурцы нарезать полосками, яйца не слишком мелко порубить, лук измельчить. Масло из консервной банки смешать со сметаной, добавить горчицу, посолить и залить смесью продукты. Все перемешать.

Состав: *шпроты — 1 банка, огурцы (свежие или консервированные) — 2 шт., яйца — 3 шт., лук — 1 шт., сметана — 2 ст. ложки, горчица, соль.*

Салат из сайры

На блюдо поочередно выложить слоями заранее подготовленные продукты: мелко искрошенные белки яиц; натертый на мелкой терке сыр; растертую вилкой сайру; нарезанный кружочками лук; половину общего количества майонеза; 3 измельченных желтка; предварительно замороженное, а потом натертое сливочное масло; сверху залить оставшимся майонезом.

Готовый салат-«торт» обсыпать смесью из желтков 2 яиц и рубленого зеленого лука.

***Состав**: сайра — 1 банка, яйца — 5 шт., сыр — 100 г, зеленый лук, майонез — 1 банка, сливочное масло — 50 г.*

Салат «Цветной»

Морковь, корень сельдерея, свеклу, стручковую фасоль отварить вместе, сухую фасоль — отдельно. Остудить и нарезать мелкими кубиками или ломтиками. Рыбные консервы измельчить, соединить с нарезанными овощами и заправить майонезом.

Салат выложить в салатник, украсить дольками или кружочками вареного яйца, сыром, нарезанным кубиками или ромбиками, веточками зелени петрушки или просто мелко резанной зеленью.

***Состав**: рыбные консервы в масле — 250 г, морковь — 150 г, сельдерей — 50 г, свекла — 100 г, стручковая фасоль — 50 г, сухая фасоль — 50 г, яйцо — 1 шт., сыр — 30 г, майонез, зелень петрушки.*

Салат «Простой»

Консервы размять вилкой. Вареные яйца мелко нашинковать. Все смешать с вареным рисом, добавить шинкованный лук. Заправить чуть-чуть уксусом, посолить.

Горкой выложить в салатник, полить майонезом, украсить зеленью.

***Состав**: рыбные консервы — 200 г, репчатый лук — 30 г, вареный рис — 40 г, вареные яйца — 3 шт., уксус, майонез — 35 г, зелень петрушки, соль.*

Салат «Для дома»

Консервы нарезать ломтиками, вареные яйца мелко пошинковать, сыр натереть на терке, все перемешать, посолить, поперчить, заправить соусом майонез с кетчупом.

Выложить горкой в салатник, украсить зеленью петрушки.

***Состав**: рыбные консервы — 200 г, вареные яйца — 2 шт., твердый сыр — 30 г, соус майонез — 30 г, кетчуп —15 г, зелень, соль, перец.*

Салат «В далеких странах»

Консервы (сардины, шпроты, лосось) размять, отварную осетрину нарезать ломтиками. Все перемешать и сбрызнуть лимонным соком.

Выложить в бокал, заправить майонезом, украсить ломтиком лимона и свежей зеленью петрушки.

***Состав**: консервы — по 25 г каждого вида, вареная осетрина — 30 г, майонез — 30 г, зелень петрушки, лимон — 15 г.*

Салат по-рыбински

Любые консервы нарезать ломтиками. Вареный картофель, соленые помидоры, вареную морковь нарезать ломтиками, репчатый лук мелко пошинковать. Все перемешать, посолить, поперчить и заправить майонезом.

При подаче украсить кружочками вареных яиц, помидор, зеленью.

***Состав**: рыбные консервы — 200 г, вареный картофель — 150 г, соленые помидоры — 100 г, репчатый лук — 30 г, майонез — 60 г, вареные яйца — 2 шт., морковь — 20 г, зелень, соль, перец.*

Салаты из морепродуктов

Салат из кальмаров

Очищенных и промытых кальмаров облить горячей водой и снять кожицу. Опустить в кипящую воду на 1–2 минуты, вынуть, порезать соломкой, добавить лук, зеленый горошек, соль, перец. Заправить растительным маслом.

Состав: кальмары — 500 г, лук — 1 шт., зеленый горошек — 100 г, растительное масло — 2 ст. ложки, соль, перец.

Салат из кальмаров с яйцами

В кипящую воду положить лавровый лист, соль, перец горошком и другие специи по вкусу. Довести до кипения и поварить 5 минут. Кальмаров помыть и опустить в кипящую воду на несколько минут.

Затем вынуть и очистить. Нарезать тонкими длинными полосками, добавить рубленые яйца, лимонный сок, перец и заправить майонезом. Все как следует перемешать.

***Состав**: филе кальмара — 500 г, яйца — 4 шт., лимон — 0,5 шт., майонез — 0,75 банки, лавровый лист — 2 шт., душистый перец — 5 горошин, соль, молотый черный перец, специи.*

Салат из кальмаров или сайры с яблоками

Сайру изрубить, кальмаров тщательно промыть и изрубить. Смешать с рублеными яйцами и другими продуктами. Можно добавить также сок из консервов и майонез. Украсить ломтиками лимона и укропом.

***Состав**: кальмары или сайра — 1 банка, яйца — 2–3 шт., кислые яблоки — 2–3 шт., репчатый лук — 1 шт. или зеленый лук — 50 г, майонез — 0,5 банки, укроп, лимон.*

Салат из консервированных кальмаров с грибами

Свежие грибы очистить, промыть, отварить и откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, нарезать грибы ломтиками. Отдельно

отварить сельдерей и картофель, нарезать кубиками. Открыть банку консервированных кальмаров, нарезать их, смешать с овощами и грибами.

Все залить майонезом, посолить по вкусу и перемешать.

***Состав**: свежие грибы — 250 г, консервированные кальмары — 250 г, картофель — 300 г, сельдерей — 1 корень, майонез — 3–4 ст. ложки, соль.*

Салат из кальмаров с огурцами

Вареных кальмаров нарезать соломкой, картофель — квадратиками, лук — тонкими полукольцами, часть огурцов нарезать соломкой, часть — ломтиками. Все продукты перемешать, заправить солью, маслом, перцем.

***Состав**: филе кальмаров — 400 г, картофель — 300 г, лук — 1 шт., соленые или свежие огурцы — 1–2 шт., растительное масло — 1 ст. ложка, соль, перец.*

Салат из креветок

Соленые огурцы и картофель, сваренный на пару, нарезать тонкими ломтиками, смешать с очищенными отварными креветками, зеленым горошком и майонезом.

Посолить, поперчить и перемешать. Выложить в салатник, украсить листьями зеленого салата, креветками, дольками помидоров, посыпать мелко рубленной зеленью петрушки и укропа.

***Состав**: отварные креветки — 350–400 г, картофель — 4–5 шт., соленые огурцы — 2 шт., зеленый горошек — 0,5 стакана, помидор — 1 шт., майонез — 1 банка, зеленый салат, петрушка, укроп, перец, соль.*

Салат из крабов с рисом

Сварить рассыпчатый рис. Мясо крабов тщательно разделать. Яйца мелко порубить. Все компоненты соединить, заправить соком крабов, майонезом и все перемешать. В этот салат можно добавить немного натертого сыра.

***Состав**: крабы или креветки — 1 банка, рис — 0,5 стакана, сваренные вкрутую яйца — 3–4 шт., майонез — 1 банка, тертый сыр.*

Салат-коктейль «Необычность»

Свежие огурцы, красный стручковый перец, свежие помидоры уложить в фужер слоями, чередуя с горошком, залить все майонезом. Украсить кружочками лимона, дольками сладкого перца и зеленью петрушки, а для «необычности» отварными креветками.

***Состав**: креветки — 5 шт., свежие огурцы — 150 г, зеленый горошек — 75 г, красный перец — 60 г, свежие помидоры — 100 г, майонез — 75 г, зелень.*

Салат из крабов с грибами

Грибы отварить в воде и откинуть на дуршлаг. Яйца сварить вкрутую. Сельдерей отварить до мягкости, очистить и нарезать мелкими кубиками.

Так же нарезать очищенный соленый огурец, грибы, яйца и очищенных от кожных пластинок крабов. Все перемешать и заправить майонезом. Положить в салатницу и украсить кружками яиц и помидоров.

***Состав**: крабы — 1 банка, корень сельдерея — 1 шт., соленые огурцы — 1 шт., свежие белые грибы — 200 г, яйца — 2 шт., майонез — 1 банка.*

Салат «Праздничный»

Консервированных крабов размять вилкой, вареный картофель, цветную капусту, вареную морковь нарезать ломтиками, добавить зеленый горошек. Все перемешать, посолить, поперчить и заправить майонезом.

В салатник выложить горкой, украсить теми же продуктами, которые входят в салат, зеленью, лимоном.

***Состав**: крабы — 100 г, вареный картофель — 60 г, вареная цветная капуста — 40 г, зеленый горошек — 30 г, вареная морковь — 40 г, майонез — 60 г, лимон — 30 г, зелень, соль, перец.*

Салат из крабов или креветок с яблоками

Мясо крабов разделить на отдельные волокна (как лапшу), оставив целыми крупные куски с красноватой окраской для

украшения. Яблоки очистить и натереть на мелкой терке, соединить с размельченными крабами (креветками). Добавить лимонный сок и майонез и перемешать. Уложить салат горкой, украсить оставленными кусочками крабов.

***Состав**: консервированные крабы или креветки — 1 банка, большое яблоко — 1 шт., сок — 0,25 лимона, майонез — 0,5 банки.*

Салат из крабов или раков

Крабов или мясо раковых шеек и клешней нарезать кусочками, добавить измельченные крутые яйца, рис, икру и зелень. Майонез смешать со взбитыми сливками, залить им продукты. Украсить зеленью, ломтиками лимона и кусочками крабов или раков.

***Состав**: крабы — 2 банки или вареные раки — 20 шт., яйца — 2 шт., икра — 2 ст. ложки, зеленый лук, укроп, ломтики лимона, майонез — 0,5 банки, 35 %-е сливки — 0,5 стакана, вареный рис — 2 стакана.*

Закуски

Мясные холодные закуски

Телятина заливная

Мякоть телятины отделить от костей. Нарубить кости на куски. Мясо зачистить от пленок, посыпать перцем, посолить, выложить на сковороду крупными кусками вместе с костями, добавить лук, морковь, коренья петрушки. Обваренные кости поместить в посуду, залить водой и варить 1–2 часа, снимая накипь. Затем вынуть кости, а в бульон добавить сочок, полученный от жаренья телятины на сковороде без жира, довести до кипения, помешивая.

После этого в бульон добавить заранее замоченный желатин и осветлить его. Для этого следует приготовить оттяжку: взять немного сырого мяса, пропустить его через мясорубку, добавить соль, воду, дать постоять для насыщения минут 45, затем добавить сырые охлажденные белки и тщательно размешать. Нагреть бульон до 65–70 °С, размешать и, уже не мешая, довести бульон до кипения, ослабить огонь и дать постоять около 1 часа. Оттяжка сначала соберется на поверхности в виде сгустков, а затем медленно осядет на дно.

Теперь можно готовое желе процедить через льняную ткань. С такой оттяжкой желе получается прозрачным и очень насыщенным.

В протвешки или салатники налить немного незастывшего желе и поставить в холодильник. После того как желе застынет, на него выложить украшения в виде звездочек, сердечек, солнышек из вареной моркови, веточки свежей петрушки. На них сверху поместить жареную телятину в виде аккуратных прямоугольников и залить оставшимся желе, чтобы оно покрыло мясо полностью, поставить на холод и подождать, пока не застынет.

Далее посуду с заливным опустить в горячую воду на 2–3 секунды, накрыть тарелкой и перевернуть. Заливное плавно выйдет из своей формы на тарелку.

Рядом с заливным на тарелку уложить гарнир из соленых и вареных овощей, листиков салата и свежей зелени. Отдельно подать соус хрен со сметаной.

Состав: телятина — 500 г, говяжий жир — 25 г, коренья — 100 г, желатин — 25 г, яйца — 3 шт., гарнир — 650 г, соус — 150 г, соль, перец; для оттяжки: мясо — 100 г, соль, сырые белки.

Телятина жареная заливная

Обжарить телятину, дать ей остыть. Сваренную морковь нарезать фигурными кружочками. Форму для заливного облить внутри ланспиком, дать ему застыть и украсить вареными кореньями и зеленым горошком.

Телятину нарезать ломтиками, выложить в форму, залить оставшимся мясным ланспиком и охладить. Перед подачей погрузить форму в горячую воду и выложить заливную телятину на тарелку или блюдо, загарнировать вареными овощами.

Поросенок холодный отварной со сметаной и хреном

Обработанного поросенка сварить. Для этого его перевязать шпагатом, завернуть в пергаментную бумагу, добавить холодной воды, корень петрушки, лук. Варить на слабом огне около часа, добавить соль. Сваренного поросенка оставить в бульоне для охлаждения. Затем вынуть из охлажденного бульона поросенка и разрубить его вдоль на две равные части. Каждую часть разрубить поперек по 1–2 куска на порцию и выложить на большое блюдо в виде целого поросенка с головой.

Вокруг поросенка можно уложить салат из огурцов, помидоров, рубленое мясное желе, маринованную капусту, свежую зелень. Отдельно подать соус хрен со сметаной или просто соус хрен.

Состав: *поросенок — 650 г, гарнир — 300 г, мясное желе — 100 г, соус хрен со сметаной — 100 г, корень петрушки, соль.*

Поросенок в майонезе

Куски свинины без костей весом до 30 г отварить с кореньями, солью и перцем. Готовое мясо свинины нарезать на мелкие кубики, поместить в кастрюлю, залить бульоном так, чтобы было покрыто только мясо. Добавить уксус и подержать на огне, помешивая, пока не выпарится бульон.

Процедить оставшийся бульон через сито, приготовить на нем ланспик с оттяжкой (см. Заливное из говядины или

телятины).

Взять форму, на донышко ее полить ланспик и дать ему застыть. Затем украсить вареными овощами, ломтиком лимона, выложить нарезанное мясо свинины, залить форму полностью ланспиком и поставить в холодильник.

Перед подачей форму опустить в горячую воду и выложить мясо на тарелку.

Подать с соусом хрен.

***Состав**: мясо свинины — 500 г, ланспик — 750 г, соль, уксус, перец, коренья, вареные овощи для украшения, лимон — 50 г, соус хрен.*

Заяц холодный

Тушку зайца зачистить, промыть, нашпиговать салом, морковью, натереть солью и обжарить. Подготовленного таким образом зайца поместить в посуду с высокими бортами — гусятницу, сотейник и т. п. Добавить туда растопленное масло и жарить, поливая соком, полученным при обжарке. После этого подлить бульон, добавить коренья и тушить. Если зайца готовили целиком, то его нарубить на порции и выложить на блюдо.

На гарнир к холодному зайцу подать соленые огурцы, маринованные фрукты, свежую зелень.

***Состав**: заяц — 150 г, лук — 10 г, морковь — 25 г, сало — 10 г, гарнир — 150 г, масло, бульон, зелень, соль.*

Гусь или утка со сливами и огурцами

Подготовленную тушку гуся или утки обжарить в жире в духовом шкафу, поливая соком, образовавшимся при жарении. Вынуть из духовки, нарубить на порции, выложить в тарелку, украсив огурцами, нарезанными кружочками, маринованными сливами, зеленью.

В качестве гарнира можно добавить моченую бруснику.

***Состав**: гусь или утка — 1 кг, жир — 100 г, слива — 180 г, огурцы — 150 г, брусника — 120 г, зелень.*

Студень

Разнообразные субпродукты тщательно промыть, разрубить, поместить в кастрюлю, залить водой и варить при слабом

кипении 6–7 часов, время от времени снимая образовавшуюся на поверхности накипь. Добавить приправу. Когда бульон будет готов, его процедить, мясо отделить от костей, мелко порубить на доске и снова соединить с бульоном. Бульон посолить и кипятить минут 20–25. Далее добавить мелко рубленный чеснок, размешать и уже не кипятить. Готовый холодец разлить в подготовленную посуду и охладить. При варке студня можно добавить подпеченные овощи, которые после удалить.

Отдельно подать соус хрен.

Состав: *говяжьи, бараньи, свиные ноги, кожа от свиных туш, губы, копченые рулеты — 250 г, рубец, котлетное мясо — 350 г или говяжьи, бараньи головы — 700 г, морковь, лук, чеснок, лавровый лист, соль, перец, соус хрен.*

Студень из свинины с овощами

Мясо положить в холодную воду, довести до кипения. Овощи отварить и нарезать на ровные куски (можно использовать также консервы из соленых овощей). Удалив пену, добавить приправы и варить на слабом огне до полной готовности. Вынув мясо и процедив бульон, добавить к горячему и прозрачному бульону желатин, предварительно замоченный в холодной воде и затем растворенный в горячей. В форму или миску слоями уложить овощи и мясо, поместив в нижний слой красиво нарезанные куски овощей и листики зелени. Залить прозрачным бульоном и поставить застывать в холодное место.

К студню с овощами подходят пряные соусы, майонез и салаты в маринаде.

Состав: *свинина (голова, уши, голяшки, ноги) — 1 кг, постная свинина — 200 г, репчатый лук — 1 шт., морковь — 1 шт., корень петрушки, кусочек сельдерея, соль, перец — 8 горошин, душистый перец — 4 горошины, лавровый лист — 1 шт., вода — 1,5–2 л, желатин (на 0,5 л воды) — 20 г, овощи (морковь, горох, фасоль, цветная капуста) — 600 г, зелень петрушки.*

Студень из кабанины

Поместить мясо в холодную воду и довести до кипения. Сняв пену, добавить кислый сок. Варить на слабом огне в течение 3–3,5 часов, затем добавить пряности и нарезанные коренья и варить еще 1–1,5 часа. Отделившееся от костей мясо вынуть из кастрюли и нарезать острым ножом на кубики, отвар процедить через ткань

или частое сито. Куски мяса вновь положить в отвар и варить еще 20–30 минут. Студень разлить в формы, на дно которых можно поместить листики петрушки и кружочки моркови, и дать застыть в холодном месте.

К студню подать пряный соус или хрен и картофельный салат или отварной картофель.

Состав: *кабанина с костями — 1 кг, вода — 2 л, огуречный рассол или кислое вино — 0,5 стакана, перец — 6 горошин, душистый перец — 5 горошин, лавровый лист, лук — 1 шт., морковь — 1 шт., петрушка или кусочек сельдерея, соль.*

Студень из птицы

Ножки курицы очистить от кожи и ногтей, промыть субпродукты (желудки, шейки, крылья, печень, сердце) и положить все это в кастрюлю с холодной водой, которая должна покрывать продукты на 6–8 см. Довести воду до кипения, снять пену, добавить морковь, репчатый лук, соль, перец, лавровый лист и варить около 2 часов на слабом огне, периодически снимая пену.

Когда бульон остынет, вынуть субпродукты, отделить мясо от костей, нарезать ломтиками и выложить в глубокую посуду, добавив мелко натертый чеснок, залить бульоном и поставить на холод. Студень украсить зеленью и дольками вареной моркови.

Холодец по-домашнему

Обработанные головы и ножки варить до тех пор, пока мякоть не будет легко отделяться от костей, мясо мелко нарезать, кожу измельчить на мясорубке. Затем добавить бульон и довести до кипения. Опустить в него нарезанные мелкими ромбиками соленые огурцы, предварительно очищенные от кожи и семян, репчатый лук, чеснок, лавровый лист, винный уксус, соль, перец, сахар, проварить. Затем разлить в формы и охладить.

Состав: *вареная свиная голова (мякоть) — 200 г, свиные ножки — 200 г, соленые огурцы — 100 г, лук — 40 г, чеснок, винный уксус — 1 ч. ложка, сахар — 1 ч. ложка, лавровый лист, соль, перец.*

Заливное из говядины или телятины

Отварную или жареную говядину, телятину нарезать ломтиками, выложить их на маленькие протвешки или в формы, украсить вареными овощами, зеленью, майонезом, вареными яйцами и залить мясным ланспиком.

Приготовление мясного ланспика. Взять на 1 кг ланспика 40 г желатина, замочить его на 30 минут в воде. Как только желатин набухнет, до килограмма долить мясной бульон и поставить на огонь, помешивая. Нагреть до полного растворения желатина. После этого ланспик следует процедить через салфетку в другую посуду.

Если ланспик получился мутным, то следует приготовить оттяжку: сырой яичный белок взбить в миске венчиком, влить 0,5 стакана охлажденного бульона, добавить лимонный сок, перемешать и влить в горячий бульон.

Охладить в холодильнике, при подаче разрезать на порции, подать с соусом хрен.

***Состав**: вареное мясо — 500 г, мясной ланспик — 750 г, яйца, вареные овощи для украшения, также зелень и майонез, соус хрен; для ланспика: мясной бульон, желатин — 40 г; для оттяжки: яичный белок, бульон, лимонный сок.*

Рулет «Российский»

Обработанную говяжью вырезку отбить до толщины 5 мм, придать заготовке прямоугольную форму. Посолить, поперчить по вкусу, смазать горчицей и уложить на него шпик, нарезанный тонкими ломтиками. Очищенный чеснок измельчить и полученную массу равномерно распределить по поверхности шпика. Затем, подобно шпику, уложить тонкие ломтики ветчины. Вареные, очищенные яйца выложить по длинной стороне прямоугольника друг за другом, предварительно срезав концы их для плотной стыковки.

Теперь аккуратно завернуть яйца в мясо и перевязать шпагатом колбасной вязкой. Этот полуфабрикат обжарить на сковороде до образования светло-коричневой корочки, после чего положить в кастрюлю, залить мясным бульоном или водой до 0,75 его высоты и тушить с добавлением по вкусу соли, перца-горошка, лаврового листа до готовности.

Рулет вынуть из бульона, остудить, положить на него пресс и поместить в холодильник на 3 часа.

Перед подачей нарезать на кружочки, выложить веером на тарелку, украсить вареными овощами, зеленью.

***Состав**: говяжья вырезка — 800 г, шпик — 500 г, ветчина —*

400 г, яйца — 4 шт., горчица, чеснок, соль, перец, лавровый лист, сливочное масло — 60 г, зелень, вареные овощи для украшения.

Колбаса домашняя

Свинину без костей нарезать на кусочки по 12–15 г, добавить соль, молотый перец, рубленый чеснок, хорошо вымешать и набить плотно в кишки, после чего перевязать в нескольких местах веревочкой или шпагатом. Вес одной колбаски не должен превышать 1,5 кг. Подготовленную колбаску положить на сковородку, поставить в горячий жарочный шкаф и обжаривать в течение 3 часов, поливая соком, который выделяется при обжарке.

Такую колбасу можно подавать на стол и в горячем и в холодном виде.

Состав: *свиные кишки — 100 г, свинина — 800 г, чеснок — 10 г, соль, перец.*

Галантин из курицы

Разрезав хорошо обработанную тушку курицы острым ножом вдоль спинки от шейки до конца туловища, вынуть из нее кости. Мясо с кожей натереть солью, черным перцем и полить коньяком.

Приготовить фарш из провернутой через мясорубку телятины и свинины. Фарш посолить, поперчить, добавить вино, мускатный орех, трюфели и куриную печень, нарезанную мелкими кубиками. Для улучшения вкуса и вида галантина, можно добавить в фарш вареный язык, соленый шпик, нарезанные брусочками.

Весь фарш перемешать и уложить на кожу курицы в виде толстой колбаски. Шпик и вареный язык разместить в фарше симметрично, после чего кожу подвернуть и зашить нитками, чтобы получилась целостная тушка курицы. Затем ее следует завернуть в салфетку или марлю, концы которой связать, чтобы ткань плотно облегала галантин. Положить тушку в кастрюлю, залить мясным бульоном, разбавленным водой. Варить 1 час. После чего кастрюлю снять с огня и дать галантину остыть в бульоне, вынуть галантин из кастрюли, развернуть салфетку, выжать ее и опять завернуть в нее фаршированную курицу. Готовый галантин положить под легкий пресс.

После того как из галантина выйдет лишняя влага, нитки вынуть, нарезать галантин полусантиметровыми ломтиками.

При подаче ломтики уложить на блюдо, заглазировав их

ланспиком.

Украсить и гарнировать можно фигурно нарезанным ланспиком, свежими и консервированными фруктами.

Таким же образом галантин готовят из утки, гуся, индейки.

***Состав**: курица — 1 шт., коньяк — 30 г, соль, перец, мускатный орех, телятина — 200 г, свинина — 400 г, трюфели — 40 г, благородное вино — 40 г, шпик — 90 г, говяжий язык — 140 г, ланспик, бульон.*

Сыр из кур или дичи

С вареной или жареной курицы снять мякоть. Провернуть ее через мясорубку 2–3 раза. Соединить с тертым сыром и сливочным маслом. Тщательно перемешать, добавить мадеру, мускатный орех, фюме (концентрированный мясной бульон), еще раз хорошенько перемешать. Подготовленный таким образом сыр разлить в формы или в протвешки и дать ему застыть.

При подаче сыр выложить на блюдо и гарнировать ланспиком, вареными овощами.

***Состав**: курица — 1 шт., сливочное масло — 200 г, твердый сыр — 150 г, мадера — 100 г, мускатный орех, соль, перец, ланспик — 700 г, фюме, вареные овощи.*

Печень рубленая

Очищенные и мытые морковь и репчатый лук нарезать кубиками и слегка обжарить со шпиком, тоже нарезанным кубиками. В эту сковороду поместить печень, нарезанную кусочками, посолить, поперчить и обжарить. Потом добавить немного воды, закрыть крышкой и тушить до готовности. Готовую печень с овощами охладить и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой 2–3 раза. Далее в пропущенную массу добавить размягченное сливочное масло или сливки. Готовую массу тщательно вымешать, чтобы она получилась пышная и воздушная.

Выложить горкой на тарелку, нанести рельеф столовой ложкой, смоченной в воде, посыпать рубленым яйцом и украсить зеленью.

***Состав**: печень — 400 г, шпик — 100 г, лук — 40 г, морковь — 40 г, яйцо — 2 шт., сливки — 20 г или сливочное масло — 60 г, зелень, соль, перец.*

Язык отварной

Говяжий язык промыть в проточной воде и отварить, добавить в бульон морковь, аза 10 минут до окончания варки — 4 зубчика чеснока, лавровый лист, перец горошком. Сваренный язык опустить затем на несколько минут в холодную воду, чтобы кожа языка хорошо снималась. Очищенный язык натереть чесноком и перцем, сделать на нем продольные надрезы, в которые вставить зубчики чеснока. Затем нарезать язык тонкими ломтиками, разложить на тарелке веером и украсить зеленью.

***Состав**: язык говяжий — 1 шт., морковь — 1 шт., чеснок, лавровый лист, перец горошком, соль.*

Говяжьи рубцы отварные

Сырые рубцы тщательно зачистить, промыть и замочить в холодной воде на 3 часа, время от времени меняя ее. Затем рубцы поместить в кастрюлю, залить холодной водой и варить при слабом кипении 3 часа. Потом готовый рубец охладить, посыпать перцем, натереть чесноком, свернуть рулетом, перевязать шпагатом и варить еще 1–2 часа.

Охладить в бульоне, затем вынуть и поместить под пресс.

Рубец в горчичной заправке

Рубец тщательно промыть, замочить на 3 часа, затем отварить. Охлажденный рубец нарезать тонкой соломкой. Добавить репчатый лук, нарезанный полукольцами.

Выложить горкой в салатник и полить горчичной заправкой, украсить зеленью.

***Состав**: вареный рубец — 600 г, репчатый лук — 100 г, горчичная заправка — 150 г, зелень.*

Рубец с соусом, хрен

Вареный рубец нарезать на тонкие кружочки, выложить на тарелку, рядом поместить гарнир из соленых или квашеных овощей. Соус хрен подать отдельно, украсить зеленью.

***Состав**: вареный рубец — 600 г, гарнир — 500 г, соус — 150 г, зелень.*

Рыбные холодные закуски

Рыба под майонезом по-сибирски

Чистое филе трески, омуля, жереха припустить в воде с солью, перцем, лавровым листом. Затем охладить и нарезать на порционные куски. Овощи на гарнир нарезать мелкими кубиками.

Небольшое количество овощей заправить майонезом с ланспиком и выложить на блюдо в середину. Сверху выложить готовые куски рыбы, а по кругу — оставшийся гарнир. Рыбу полить майонезом, а гарнир — маслом.

Приготовление рыбного ланспика. Взять на 1 кг ланспика 40 г желатина, замочить его на 30 минут в воде. Соотношение желатина и воды должно быть 1:8. Как только желатин набухнет, до килограмма долить рыбный бульон и поставить на огонь, помешивая. Нагреть до полного растворения желатина. После этого ланспик следует процедить через салфетку в другую посуду.

Состав: рыба — 500 г, майонез с ланспиком — 150 г, морковь — 100 г, картофель — 100 г, соленые огурцы —100 г, зелень, специи.

Жареная рыба под маринадом

Рыбу (треска, окунь морской, зубатка, скумбрия) разделать на филе с кожей и костями. Подготовленные куски рыбы посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить на растительном масле до готовности. Оставить рыбу для остывания. Тем временем приготовить маринад: морковь пошинковать тонкой соломкой, репчатый лук — полукольцами. Все это обжарить на растительном масле. За 7 минут до окончания обжаривания добавить томат, потом влить рыбный бульон, уксус, положить черный перец горошком, корицу, гвоздику и потушить 15–20 минут. За 3 минуты до окончания тушения добавить соль и сахарный песок.

Готовую обжаренную рыбу поместить в салатник, залить маринадом так, чтобы поверхность была полностью закрыта.

Оформить зеленью петрушки, укропа, зеленым луком. Это блюдо может украсить любой праздничный стол.

***Состав**: рыба — 500 г, мука — 25 г, растительное масло —*

25 г, морковь — 250 г, лук — 100 г, томат — 100 г, растительное масло — 50 г, рыбный бульон — 120 г, 3 %-й уксус — 150 г, специи, зелень.

Рыба заливная

Чистое филе рыбы без костей отварить и нарезать на порции. Подготовленную рыбу уложить на противень, сверху ее украсить зеленью, лимоном, вареной морковью, закрепить частью охлажденного желе и дать остыть. Когда рыба застыла, а украшения закрепились, рыбу залить оставшимся желе. Полностью застывшую рыбу вырезать вместе с желе и подать на блюде с овощным гарниром или без. Рыбу можно залить в форме или в самом блюде. Отдельно подать соус хрен.

Приготовление рыбного желе. После обработки рыбы кожу, кости и чешую тщательно промыть, залить холодной водой, довести до кипения, добавить морковь, лук, коренья петрушки, другие приправы и варить 1,5–2 часа. Готовый бульон процедить. Далее ввести желатин (предварительно замоченный в воде), размешать до полного растворения, добавив соль, перец и лавровый лист.

Для осветления бульона приготовить оттяжку: яичные белки перемешать с холодным бульоном в пропорции 1:5, влить в горячий, но не кипящий бульон и довести до кипения. Затем кастрюлю с бульоном убрать с огня, дать отстояться 20–25 минут и процедить бульон через льняную ткань.

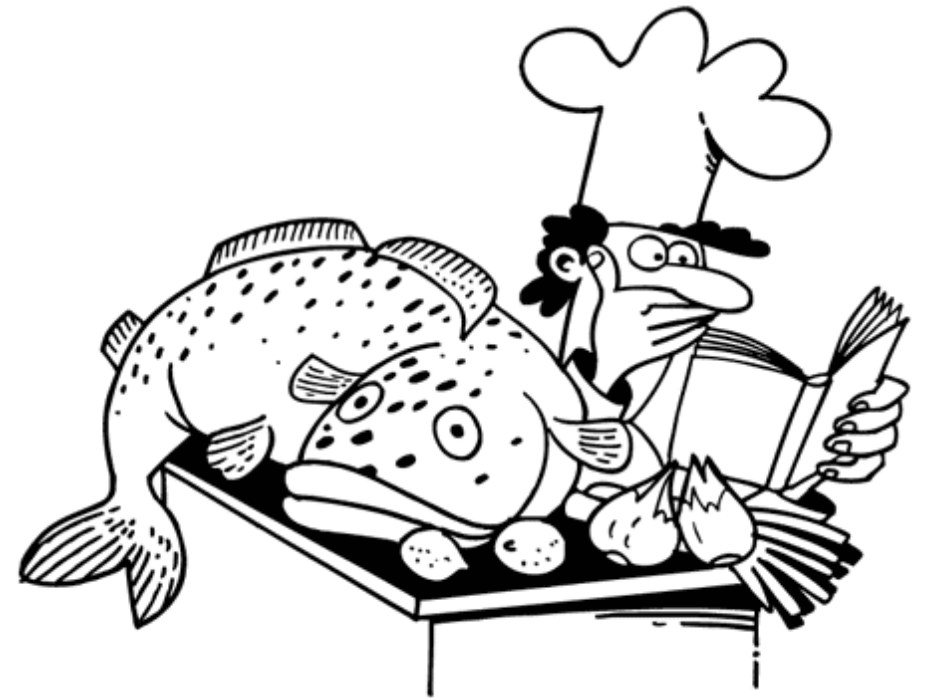
***Состав**: белуга — 280 г, осетрина — 250 г, севрюга — 265 г, свежая кета — 220 г, лосось — 215 г, форель — 215 г, сиг — 235 г, судак — 255 г, сазан — 250 г, сом — 270 г, карп — 250 г, щука — 250 г, лимон, зелень, морковь, готовое желе — 150 г, соус хрен — 50 г; **для рыбного желе**: рыбные отходы — 2 кг, желатин — 40 г, морковь — 25 г, лук — 25 г, петрушка — 15 г, сельдерей — 15 г, 9 %-й уксус — 15 г, яйцо (белок), лавровый лист, душистый перец, гвоздика, корица, соль.*

Заливное из морского окуня по-флотски

Чистое филе морского окуня нарезать аккуратными кусочками и поставить на 20 минут в холодильник. Потом поместить рыбу в кастрюлю, добавить ломтики моркови, репчатый лук, лавровый лист, перец, соль. Залить водой и поставить на огонь. Варить в течение 20 минут. Сваренные и

остывшие кусочки окуня уложить на блюдо, украсить кружочками вареного яйца, фигурками из моркови и зеленью петрушки и залить кусочки окуня ланспиком. На стол подать с соусом хрен и горчицей.

***Состав**: филе окуня — 250 г, вода — 0,5 л, репчатый лук — 1 шт., морковь — 0,5 шт., петрушка, сельдерей, маленький лавровый лист, черный перец горошком — 2 шт., вареное яйцо — 0,5 шт., зелень петрушки, ланспик, соль, соус хрен, горчица.*



Треска заливная по-кронштадтски

Подготовить чистое филе трески без кожи и костей. Из овощей и рыбных отходов с добавлением лаврового листа, черного перца и соли сварить рыбный бульон.

Приготовить фарш: белый пшеничный хлеб вымочить в молоке и отжать. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками и обжарить. Филе трески, обжаренный лук, отжатый хлеб пропустить через мясорубку, добавить яйцо, соль, молотый перец, воду. Все это активно перемешать, чтобы получилась воздушная масса. На смоченную льняную салфетку, середину которой в виде полоски следует смазать маслом, положить фарш по форме

цилиндра длиной 25–30 см. Аккуратно завернуть его в салфетку, перевязать шпагатом, поместить в посуду и залить горячим рыбным бульоном. Варить рулет на слабом огне в течение 30–40 минут.

По окончании варки оставить его в бульоне, пока он не остынет полностью. Затем рулет вынуть из салфетки и нарезать ломтиками под углом. Каждый ломтик украсить вареными яйцами, солеными огурцами, морковью и зеленью.

Залить ланспиком.

***Состав**: треска — 250 г, репчатый лук — 1 шт., морковь — 0,5 шт., петрушка (корень) — 0,25 шт., белый хлеб — 0,5 ломтика, молоко — 0,25 л, яйцо — 1 шт., сливочное и растительное масло — по 1 ст. ложке, лавровый лист — 1 шт.,*

Щука, фаршированная целиком

У щуки надрезать кожу головы и осторожно, чтобы не порвать, снять ее целиком по направлению от головы к хвосту. Хребтовую кость надломить у хвостового плавника, в результате чего хвостовой плавник отделится вместе с кожей.

После снятия кожи щуку выпотрошить, промыть, отделить мякоть от костей и использовать ее для фарша, который готовится следующим образом. Репчатый лук пошинковать и обжарить, белый хлеб замочить в молоке. Мякоть рыбы, замоченный белый хлеб, репчатый лук пропустить 2 раза через мясорубку, соединить со сливочным маслом, добавить яйцо, соль, перец и все тщательно перемешать, взбивая до получения однородной пышной массы.

Подготовленным фаршем заполнить снятую со щуки кожу и придать ей форму целой рыбы. Отверстие зашить, завернуть в марлю, перевязать нитками. Завернутую рыбу отварить с добавлением соли и кореньев, затем вынуть ее из бульона, положить на противень, сверху поместить груз (рыба при этом должна лежать на боку). Когда рыба остынет, выложить ее на крутой и блюдо, приставить вареную голову, оформить сливочным маслом, лимоном.

Гарнировать по периметру всевозможными овощами, нарезанными разной формы.

Подать к блюду томатный соус, сметанный соус, соус хрен, зелень.

***Состав**: щука — 2,2 кг, белый хлеб — 420 г, молоко — 450 г, репчатый лук — 900 г, сливочное масло — 200 г, чеснок — 25 г, яйца — 3 шт., специи, соус — 1 кг, лимон, зелень.*

Сельдь с белым хлебом

Подготовленное филе сельди, предварительно замоченное в холодной кипяченой воде, отжатый черствый белый хлеб, маринованный лук, маринованные яблоки провернуть через мясорубку, перемешать с половиной рубленого вареного яйца и заправить растительным или оливковым маслом.

Затем придать фаршу форму сельди и посыпать второй половиной рубленого вареного яйца.

Украсить зеленью.

***Состав**: сельдь — 2 шт., белый хлеб — 1,5 ломтика, яблоко — 1 шт., маринованный лук — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., растительное масло — 2 ст. ложки, зелень петрушки.*

Сельдь маринованная

Чистое филе сельди нарезать, как указано выше. В кипяченую воду заложить репчатый лук, лавровый лист, перец горошком, уксус и сахарный песок и дать закипеть. Когда маринад остынет, добавить в него полуотваренную морковь. Филе сельди поместить в неокисляющуюся посуду, залить маринадом и оставить в холодильнике на сутки.

При подаче на стол филе свернуть рулетом и сколоть шпажкой, полить маринадом, украсить репчатым луком, зеленью.

***Состав**: соленая сельдь — 2 шт., вода — 1 стакан, репчатый лук — 1 шт., лавровый лист, черный перец горошком, сахарный песок, 3 %-й уксус — 1 ст. ложка, морковь — 1 шт., зелень.*

Сельдь по-русски

Чистое филе сельди нарезать под углом широкими полосками, положить в селедочницу в форме сельди. Очищенные огурцы и вареную свеклу нарезать мелкими кубиками. Каперсы очень мелко нашинковать. Белки вареных яиц и желтки мелко нашинковать отдельно. На выложенное филе сельди по ширине полос, сочетая цвета, выложить ровно — огурцы, желток, белок, свеклу, каперсы.

С помощью кондитерского корнетика выпустить сливочное масло, взбитое со сметаной, по краям филе в виде змейки, посыпать зеленью.

***Состав**: сельдь — 2 шт., вареное яйцо — 1 шт., огурец — 1*

шт., вареная свекла — 1 шт., каперсы — 1 ст. ложка, смесь масла и сметаны — 50 г, рубленая зелень.

Сельдь с маринованными грибами

Сельдь почистить, отрезать головы, отделить филе от костей. Крупно порезанное филе выложить в селедочницу, полить растительным маслом, уксусом, смешанным с горчицей, и украсить колечками лука. По обе стороны сельди выложить маринованные грибы, нарезанные кубиками.

Состав: *маринованные грибы — 300 г, сельдь — 2 шт., лук — 2–3 шт., зеленый резаный лук — 3 ст. ложки, растительное масло — 1–2 ст. ложки,*

Сельдь по-северному

Филе сельди крупно нарезать. Остальные продукты порезать мелкими кубиками, уложить ровными рядами на филе сельди. Растопленным сливочным маслом полить гарнир и сельдь.

Подавать с горячим вареным картофелем.

Состав: *соленая сельдь — 2 шт., сливочное масло — 80 г, репчатый лук — 30 г, вареные яйца — 2 шт., рубленая зелень, вареная свекла — 70 г, каперсы — 30 г, зеленый лук — 30 г, укроп — 20 г, вареный картофель.*

Сельдь по-западному

Обработать сельдь, осторожно вынуть внутренности, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и обжарить с двух сторон. Вдоль хребта сделать надрезы и начинить сельдь маслом, смешанным с мелко нарезанной зеленью. При подаче загарнировать рассыпчатым рисом.

Состав: *сельдь — 4 шт., сок лимона, соль, перец, жир для жарки, масло, укроп, петрушка или зеленый лук, гарнир.*

Рубленая сельдь

Филе сельди, очищенное яблоко и репчатый лук нарезать кубиками. Белок порубить, желток размять вилкой. Белок и желток соединить и заправить сметаной. Для украшения

посыпать желтком и рубленым луком.

Состав: *сельдь — 1 шт., яблоко — 1 шт., лук — 1 шт., яйца — 3 шт., сметана — 1 стакан, зеленый лук.*

Рулетики из сельди с грибами

Филе сельди слегка отбить и завернуть в него приготовленный фарш из пассерованного на растительном масле лука и измельченных, отваренных и поджаренных сушеных грибов, посыпать молотым перцем. Приготовленные рулетики разрезать пополам, уложить на них ломтики соленого огурца, а сверху — оставшийся фарш. Украсить листочками петрушки.

Состав: *сухие грибы — 100 г, сельдь — 1 шт., лук — 1 шт., растительное масло*

Сельдь под «шубой»

Сельдь очистить от внутренностей, кожи, отделить филе, удалить крупные и мелкие кости. Филе нарезать мелкими кусочками. Лук мелко нарезать, все остальные продукты измельчить на терке. На дно селедочницы положить лук, на него рыбу, затем слоями картофель, яйца, морковь, свеклу. Слой свеклы разровнять, залить майонезом. Поставить в холодильник на 2–3 часа.

Состав: *соленая сельдь — 1–2 шт., вареный картофель — 2–3 шт., репчатый лук — 1 шт., яйца — 2–3 шт., вареная морковь — 1 шт., вареная свекла — 2 шт., майонез — 4 ст. ложки.*

Форшмак

В молоке или холодном чае вымочить в течение 3–4 часов соленую сельдь, разделать ее на чистое филе без кожи и костей, пропустить через мясорубку, а затем еще раз вместе с замоченным белым хлебом, очищенным яблоком и репчатым луком. Полученную массу размешать, добавить размягченное сливочное масло и еще раз пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Добавить к ней лимонную кислоту, сахар, молотый перец и тщательно взбить. Сваренное вкрутую яйцо разделить на белок и желток. Белки очень мелко порубить и перемешать со взбитой массой. Готовый форшмак выложить в селедочницу в форме рыбки. Желток протереть через мелкую терку, добавить

уксус, сахар, соль, перец, хорошо размешать и этим соусом полить форшмак. Украсить мелко нарезанным зеленым луком и зеленью петрушки.

Состав: *филе соленой сельди — 4 шт., белый хлеб — 2 ломтика, лук — 1 шт., яблоко — 1 шт., сливочное масло — 4 ст. ложки, яйцо — 1 шт., 3 %-й уксус — 1 ст. ложка, зелень — 60 г, лимонная кислота, сахарный песок, перец, молоко или чай.*

Форшмак из сельди с творогом

Чистое филе сельди и творог дважды пропустить через мясорубку, добавить сметану, сахарный песок, мелко нашинкованный зеленый лук и зелень укропа, активно взбить венчиком и поставить в холодильник.

Перед подачей форшмак фигурно нарезать, положить в лоток и посыпать тертым сыром.

Состав: *соленая сельдь — 1 шт., творог — 2 стакана, сметана — 0,5 стакана, зеленый лук, сахарный песок, сыр — 20 г, зелень укропа.*

Икра из соленой сельди и маринованных овощей

Чистое филе сельди с икрой и молоками мелко порубить вместе с маринованной свеклой, луком, сладким стручковым перцем. Свежие помидоры мелко нарезать, обжарить и протереть через сито. Смешать с остальной массой, добавить растительное масло, соль, сахарный песок, все хорошо взбить.

Состав: *сельдь — 2 шт., маринованный лук — 0,5 стакана, перец — 2 ст. ложки, маринованная свекла — 2 ст. ложки, помидор — 1 шт., растительное масло — 1 ст. ложка, соль, сахарный песок.*

Креветки заливные по-охотски

Подготовленные креветки отварить в подсоленной воде с кореньями и нарезать ломтиками. Приготовить ланспик, налить его немного в форму и дать застыть. Затем поместить на него украшения (лимон, морковь, зелень) и креветки, залить оставшимся ланспиком и убрать в холодильник.

При подаче к столу следует опустить форму в горячую воду и быстрым движением перевернуть ее на тарелку. Таким образом можно заливать любую рыбу.

К заливному подают соус хрен, майонез.

Состав: *креветки — 200 г, морковь — 1 шт., петрушка (корень) — 1 шт., соль, лимон — 0,25 шт., зелень петрушки, ланспик — 350 г, соус — 40 г.*

Кальмары заливные по-камчатски

Обработать кальмары, сварить их в подсоленной воде. Приготовить фарш: тертый белый хлеб, обжаренный репчатый лук, измельченные вареные яйца, растертый с солью чеснок перемешать, посолить, поперчить и хорошо еще раз перемешать. Фаршем наполнить мешки кальмаров. После этого зашить их и потушить.

Готовые кальмары нарезать на порции, украсить вареными овощами. Залить ланспиком и поставить в холодильник.

Подать с соусом хрен.

Состав: *кальмары — 300 г, вода — 0,5 л, тертый белый хлеб — 0,5 ст. ложки, яйцо — 1 шт., сливочное масло — 1 ст. ложка, чеснок — 1 зубчик, репчатый лук — 25 г, ланспик, вареные овощи, соус хрен, перец, соль.*

Кальмары фаршированные

Рис промыть, сварить до готовности. Морковь и лук мелко нашинковать, спассеровать в течение 5 минут в масле, добавить рис и еще потушить 5 минут. Кальмаров очистить и сварить

целиком со специями. Заполнить их фаршем, положить под гнет и охладить. Перед подачей нарезать ломтиками. Разложить на блюдо, полить растительным маслом, смешанным с толченым чесноком.

Состав: *кальмары — 5–6 тушек, рис — 1 стакан, морковь — 1–2 шт., лук — 1 шт., растительное масло — 1 ст. ложка, соль, лавровый лист, перец горошком, чеснок.*

Кальмары под майонезом

Отварные кальмары, репчатый лук нарезать соломкой, лук ошпарить, чтобы не было горечи, перемешать, поперчить и посолить. Заправить майонезом, затем все украсить свежей зеленью петрушки.

Состав: *кальмары — 150 г, лук — 20 г, майонез — 30 г, соль, перец, зелень.*

Бутерброды

Мясные бутерброды

Бутерброд мясной

На ломтик ржаного хлеба поместить строганый хрен со сметаной и протертым сыром, затем вареное мясо, нарезанное ломтиками, и зелень.

***Состав**: ржаной хлеб — 350 г, вареное мясо — 75 г, хрен, сметана, зелень.*

Бутерброд вкусный

Нарезать ломтиками хлеб, придать им любую форму и смазать сливочным маслом со столовой горчицей. Сверху положить тонкий ломтик ветчины такой же формы и размера, как и хлеб.

В таком же порядке можно готовить бутерброды и с колбасой.

***Состав**: белый хлеб — 350 г, сливочное масло — 80 г, горчица — 30 г, ветчина или колбаса — 250 г.*

Бутерброд сытный

Вареный говяжий язык, телятину нарезать широкими ломтиками. На ломтик пшеничного хлеба поместить сначала телятину, потом язык. Верх бутерброда украсить вареными овощами и вареным яйцом, залить мясным ланспиком, который после того, как он застынет, осторожно подровнять с краев ножом.

Подать с соусом хрен.

***Состав**: белый хлеб — 350 г, вареный язык — 75 г, телятина — 75 г, морковь -*

Бутерброд с ветчиной-пюре

Ветчину нарезать кусочками по 30 ги пропустить сквозь мясорубку с мелкой решеткой 2–3 раза. Затем в эту массу добавить сливочное масло и горчицу, все это хорошо взбить и намазать на ломтики хлеба. По краям бутерброда нанести бордюр

из желтков яиц, протертых через сито, потом посыпать мелко рубленной зеленью.

Состав: *белый хлеб — 350 г, ветчина — 200 г, масло — 50 г, яйцо — 1 шт., горчица — 30 г, зелень петрушки.*

Бутерброд с мясом цыпленка

Белый пшеничный хлеб намазать маслом. Вареное мясо цыпленка нарезать большими ломтиками, консервированные фрукты — половинками. На хлеб положить сначала мясо птицы, потом консервированные фрукты.

Состав: *белый хлеб — 350 г, сливочное масло — 80 г, мясо цыпленка — 250 г, консервированные фрукты — 30 г.*

Бутерброд с мясом птицы

Хлеб нарезать ломтиками, смазать маслом. На хлеб с маслом поместить ломтики вареной птицы. Сверху птицы положить каперсы.

Состав: белый хлеб — 350 г, сливочное масло — 80 г, мясо птицы — 200 г, каперсы — 10 г.

Бутерброд с языком

Нарезать хлеб ломтиками и смазать его смесью масла с горчицей. Отварной язык (говяжий, телячий) освободить от кожи, нарезать ломтиками и положить его на смазанный хлеб, гарнировать кружочком огурца или каперса.

Состав: *хлеб — 350 г, масло — 50 г, язык — 300 г, огурцы — 40 г, горчица — 10 г.*

Бутерброд гастрономический

Говядину, телятину, говяжий язык, карбонат нарезать ломтиками, уложить на хлеб, верхний слой смазать майонезом, украсить зеленью, кружочками помидора.

Бутерброд-рулетик

Ветчину, корейку, окорок, колбасу нарезать ломтиками и свернуть в виде рулетиков. Вовнутрь поместить помидор, маринованный огурец, подлить немного майонеза. Ломтик хлеба намазать маслом, сверху положить рулет, наколоть все шпажкой и украсить зеленью.

Бутерброд с маринованным луком и копченостями

Маринованный репчатый лук нарезать кружочками, копчености (корейка, грудинка, бекон, буженина, карбонат) — широкими ломтиками.

На хлеб поместить маринованный лук, на него копчености, затем полить соусом майонез и украсить зеленью.

Бутерброд с колбасой и маринованными кабачками

Вареную колбасу без оболочки нарезать ломтиками, кабачки — кружочками и поместить на ломтик хлеба так, чтобы сверху оказалась колбаса, смазанная горчицей. Перед подачей украсить зеленью.

Канапе с мясом цыпленка «Подружка»

Круглые гренки смазать маслом, растертым с горчицей. Вокруг сделать ободок из мелко нарубленного вареного языка, а посередине положить мелко нарубленное мясо цыпленка или пюре из него, слегка залитое соусом майонез или желе.

Состав: *хлеб — 350 г, майонез — 80 г, горчица — 20 г, язык — 100 г, мясо цыпленка — 50 г, желе — 50 г, соленые огурцы.*

Канапе с креветками

Очистить креветки, отделить только их шейки и смешать с соусом майонез. Смазать этой смесью гренки, придав им форму по выбору, разровнять смесь и положить на каждый гренок по кусочку соленого огурца. По краешку сделать ободок из мелко нарезанной петрушки.

Состав: *хлеб — 350 г, сливочное масло — 80 г, креветки — 250 г, петрушка.*

Канапе с сардинами

Смазать сливочным маслом подрумяненные на решетке гренки продолговатой формы длиной 5–6 см и шириной 2 см. Очистить сардины от чешуи; если они крупные, разделить их пополам в длину, удалить позвонок и уложить на гренки. Гарантировать в длину — с одной стороны протертым через сито крутым желтком, а с другой — белком, тоже протертым через сито. По краям посыпать мелко нарезанной петрушкой. В середину положить кусочек зеленой маслины.

Состав: *хлеб — 350 г, сливочное масло — 80 г, сардины — 120 г, яйцо — 1 шт., зелень петрушки.*

Канапе с сельдью

Отделить от сельди филе и положить на бутерброды так же, как и сардины, гарнируя таким же образом. Если сельдь не консервированная, а сухая, то, чтобы отделить филе, ее нужно замариновать в растворе из 30 % белого вина и 70 % уксуса, в который нарезать кружочками 1 морковь и 1 головку лука. Положить также 1 лавровый листик и немножко петрушки или другой душистой травы. Залить кусочки филе, чтобы они были покрыты раствором, варить 10 минут, после чего дать остыть в маринаде. Маринованную таким способом сельдь можно подавать и холодной.

Состав: *хлеб — 350 г, сливочное масло — 80 г, филе сельди — 150 г, яйца — 2 шт., зелень петрушки, маринад.*

Канапе с икрой

Гренки произвольной формы смазать сливочным маслом и сверху положить икру без примесей. Гарнировать кусочками зеленого лука.

Состав: *хлеб — 350 г, сливочное масло — 80 г, кетовая или зернистая икра — 200 г.*

Канапе с филе сельди

Вымочить в молоке филе сельди и потушить ее, после чего нарезать крупными полосками. Нарезать крупной соломкой картофель, поджарить во фритюре и смешать с яблоками, также нарезанными крупной соломкой. Прибавить приготовленную смесь и перемешать все с майонезом.

Состав: *хлеб — 350 г, сельдь — 100 г, сливочное масло — 150 г, картофель — 200 г, яблоки — 100 г, майонез — 150 г.*

Сандвичи с фаршем из сардин и сыра

Сардины измельчить (предварительно вытащив хребтовые косточки), растереть с маслом, в котором они находились, смешать с сыром, натертым на мелкой терке, добавить перец и при желании лимонный сок по вкусу. Из батона хлеба сформировать прямоугольник и разрезать его вдоль на две

половины. Размягченное сливочное масло растереть с майонезом и обильно смазать им одну половину хлеба, на нее положить фарш из сардин и сыра, покрыть другой половиной, завернуть в фольгу или полиэтиленовую пленку и положить в холодильник, чтобы хлеб пропитался. Перед подачей на стол батон с фаршем разрезать поперек на сандвичи одинакового размера.

Состав: *батон — 1 шт., сливочное масло — 100 г, сардины — 1 банка, твердый сыр — 100 г, майонез — 1 ст. ложка, перец, лимонный сок.*

Сандвичи слоеные с рыбными консервами и сыром

Мякиш пшеничного хлеба разрезать на 12 кусков, 6 кусков уложить в форму, покрыв их ломтиками сыра.

Растереть вилкой рыбные консервы (тунец или лосось) с майонезом и покрыть этой массой ломтики сыра, сверху покрыть остальными кусочками хлеба. Яйцо взбить с молоком, посолить, добавить столовую горчицу, мелко нарезанный зеленый лук и этой смесью залить содержимое формы.

Запечь в духовке на небольшом огне до светло-коричневой окраски.

Состав: *пшеничный хлеб — 300 г, консервы тунца или лосося — 1 банка, сыр — 100 г, майонез — 1 банка, яйца — 2 шт., молоко — 0,5 стакана, готовая столовая горчица — 1–2 ч. ложки, мука — 1 ст. ложка.*

Бутерброды с мясными пастами и паштетами

Паста из ветчины

Яйца очистить и вместе с ветчиной пропустить через мясорубку. Добавить горчицу, масло, посолить, прибавить перец по вкусу, вымешать и тщательно растереть. Если ветчина жирная, масла не прибавлять. Слишком густую массу разбавить небольшим количеством сметаны.

***Состав**: ветчина — 150 г, готовая горчица — 1 ст. ложка, вареное яйцо — 1 шт., сливочное масло — 20 г, соль, перец.*

Паста из печеного мяса

Яйца очистить и вместе с мясом пропустить через мясорубку. Измельченную массу тщательно растереть с маслом, прибавить нарубленный укроп и лук, немного перца, старательно вымешать и посолить по вкусу.

***Состав**: печеное мясо — 100 г, вареные яйца — 2 шт., сливочное масло — 30 г, зеленый нарубленный лук — 1 ч. ложка, нарубленный укроп — 1 ч. ложка, соль, перец.*

Творожный паштет с ветчиной

К размягченному и растертому маслу добавить протертый через сито творог, мелко нарезанную ветчину, соль, молоко.

***Состав**: творог — 300 г, ветчина — 100 г, сливочное масло — 100 г, молоко, соль.*

Паштет из рыбы и сыра

Сливочное масло и сардины в масле растереть в эмалированной посуде, добавить измельченные на терке вареные желтки, сыр и майонез. Потом добавить белки вареных яиц, нарезанные кубиками, тертый хрен, все это вместе заправить лимонным соком и солью.

***Состав**: консервированные сардины — 1 банка, сыр — 80 г,*

майонез — 80 г, хрен — 40 г, яйца — 4 шт., лимон — 1,5 шт., сливочное масло — 60 г, соль.

Паштет из рыбы

Сазана, судака, амура, треску разделать на филе без кожи и костей и припустить с добавлением соли и перца. Морковь мелко нарезать и потушить в рыбном бульоне с добавлением масла. Готовое филе вместе с морковью пропустить через мясорубку с частой решеткой, добавить мягкое сливочное масло, хорошо перемешать и взбить до получения пышной однородной массы. Готовую массу выложить в селедочницу, придав форму рыбы. Поверхность паштета украсить сливочным маслом, выпущенным из кондитерского мешка.

Перед подачей паштет нарезать на ломтики и посыпать мелко нашинкованным зеленым луком.

***Состав**: рыба —125 г, морковь — 20 г, сливочное масло — 30 г, зеленый лук, специи.*

Паштет из сыра и сардин

Растертый сыр, сардины в масле, мелко нарезанный лук очень хорошо вымешать и заправить лимонным соком, затем посолить.

***Состав**: плавленый сыр — 300 г, сардины в масле — 150 г, репчатый лук — 20 г, лимонный сок и соль.*

Сырный крем

Для приготовления сырного крема сначала нужно сделать соус средней густоты из муки, масла и молока при помощи подогрева при постоянном взбивании. Отдельно в посуде следует растереть масло и соединить с остывшим соусом. В другую посуду натереть на терке плавленый сыр и добавить к нему масло с соусом, чтобы крем получился нежным и однородным. В полученную массу добавить нарезанные очень мелко ветчину, соленые огурцы и заправить все это молотым сладким перцем.

***Состав**: плавленый сыр — 200 г, сливочное масло — 20 г, мука — 20 г, молоко — 200 г, ветчина — 100 г, соленые (консервированные) огурцы, перец.*

Паштет из печени

Говяжью или телячью печень очистить от пленок, посолить, поперчить и отварить. Добавить пассерованные репчатый лук и морковь и дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Паштет взбить с добавлением куриного жира или растопленного сливочного масла и куриного бульона. Затем выложить на тарелку и ложкой, смоченной в горячей воде, нанести рисунок. Паштет украсить мелко нарубленными яйцами и веточками зелени.

Состав: *печень — 500 г, морковь — 1 шт., яйца — 2 шт., репчатый лук — 2 шт., жир — 200 г, бульон — 3 ст. ложки, соль, перец, зелень.*

Паштет в желе

Приготовить отвар из костей, овощей и бульонных кубиков. Желатин замочить на 30 минут в холодной воде. Взбить пену из белков. 0,25 л отвара процедить, влить в него уксус, прибавить отжатый желатин и пену. Смесь взбить венчиком, подогревая ее, пока не вскипит. Снять с огня и дать отвару отстояться в течение 30 минут, а затем процедить сквозь влажное полотно или марлю. Паштет нарезать одинаковыми ломтиками. Дно прямоугольного или овального блюда залить полузастывшим желе слоем 1 см.

Когда желе застынет, уложить на нем нарезанные ломтики паштета так, чтобы край одного ломтика опирался на край другого ломтика, украсить листиками зелени петрушки или зеленым горошком. Затем осторожно залить ломтики паштета полузастывшим желе. После того как желе застынет, залить блюдо еще раз ровным слоем желе.

Состав: *паштет из домашней птицы или телятины — 1 кг, зелень петрушки — 1 пучок;* ***для желе:*** *мясные кости — 800 г, овощи (сельдерей, петрушка, репчатый лук) — 200 г, желатин — 15 г, вода — 2 л, мясные бульонные кубики — 2 шт., лавровый лист, черный и белый перец, уксус — 0,5 ложки, яичные белки — 3 шт.*

Масло с креветками

Размягченное сливочное масло смешать с соком консервированных креветок, томат-пюре.

Состав: *сливочное масло — 500 г, креветки — 150 г, томат-пюре.*

Заготовка мяса впрок

Консервированная свинина

Жирное мясо разрезать на куски, удалить хрящи и кости, затем слегка отбить и плотно уложить в банки. Из обрезков кожицы, костей и хрящей сварить слабо посоленный бульон (2 неполные чайные ложки соли на 1 л воды) и залить мясо в банках.

Банки укупорить и стерилизовать: литровые — 2 часа, двухлитровые — 3 часа 20 минут.

Консервированная отварная свинина

Жирное мясо разрезать на куски, удалив хрящи и кости, затем отварить почти до готовности в слабо подсоленной воде. Сваренное мясо в горячем виде плотно уложить в банки, залить отваром и стерилизовать: литровые — 1 час 30 минут, двухлитровые — 3 часа.

Консервированная тушеная свинина

Мясо нарезать небольшими кусками. Из обрезков мяса, хрящей, кожицы и костей сварить бульон, уварив его на одну треть. Нарезанную свинину тушить с небольшим количеством жира, добавляя в процессе тушения лук, чеснок, красный перец и соль, а также уваренный бульон.

Готовое мясо плотно уложить в банки, залить жидкостью, в которой оно тушилось, и стерилизовать: поллитровые банки — 1 час 10 минут, литровые — 1 час 40 минут.

Консервированная говядина

Мясо необходимо тщательно вымыть и нарезать крупными кусками, удалив остатки кожицы, кости и хрящи. Заполнить мясом банки и залить крепким слабо соленым бульоном, сваренным из обрезков мяса, костей и хрящей.

Укупорить и стерилизовать: литровые банки — 2 часа 30 минут.

Консервированная тушеная говядина

Подготовленные куски мяса отбить, слегка посолить и обжарить с обеих сторон в небольшом количестве жира с репчатым луком. Затем переложить в кастрюлю, залить крепким бульоном и тушить почти до готовности. После чего заложить в банки горячее мясо, залить жидкостью, в которой это мясо тушилось, и стерилизовать: поллитровые банки — 1 час 10 минут, литровые — 1 час 40 минут.

Консервированное тушеное мясо со специями

Для приготовления этих консервов можно использовать телятину, говядину, свинину первого сорта.

Подготовленное мясо (зачищенное от костей и закраин) нарезать мелкими кусочками и обжарить в жире с добавлением репчатого лука (на 1 кг мяса — 120 г жира, 70 г лука). Из костей и обрезков сварить бульон, переложить в него обжаренное мясо, всыпать специи, посолить по вкусу и тушить до тех пор, пока мясо не станет мягким, не допуская разваривания. На 1 кг мяса берется 150 г бульона, 30 г белого виноградного вина, 70 г мелко нарезанных помидоров, 2 неполные чайные ложки красного перца, на кончике ножа молотого черного перца, 3–5 горошин душистого перца.

Тушеное мясо в горячем виде разложить по простерилизованным банкам, не докладывая 1,5 см до краев горла банки. Банки закатать и стерилизовать: литровые банки — 1 час 30 минут.

Консервированная говядина в желе

Мясо тщательно промыть, удалить кости, нарезать кусками по 400–500 г и замочить в холодной воде, чтобы избавиться от крови. Мясо сварить почти до готовности в бульоне с добавлением желатина или свиных ножек. Бульон сварить крепкий, чтобы после стерилизации он застыл в студенистую массу. Готовое мясо извлечь из бульона и нарезать небольшими кусочками. На дно каждой поллитровой банки положить 2–3 горошка черного перца, небольшой лавровый лист, затем уложить куски мяса и залить все процеженным бульоном, не доливая до края горла 1–2 см. Банки укупорить и стерилизовать: поллитровые — 1 час 30 минут, литровые — 2 часа.

Консервированный паштет

Говяжью печень нарезать ломтиками толщиной 1–2 см и вымачивать в холодной воде в течение 3 часов, чтобы избавиться от привкуса горечи.

Затем обжарить кусочки печени на маргарине, без добавления соли.

Отдельно обжарить до золотистого цвета репчатый лук, нарезанный кольцами. Затем лук и печень два раза пропустить через мясорубку или измельчить кухонным комбайном. В полученную массу добавить пряности — молотый черный перец, молотые гвоздику и корицу, мускатный орех — и все тщательно размешать. После этого паштет солят по вкусу, смешивают с мягким сливочным маслом и еще раз измельчают с помощью комбайна или через мелкую решетку мясорубки. Перед тем как наполнить банки, паштет нагревают и горячим расфасовывают в стеклянную тару. В отличие от мясных консервов банки с паштетом необходимо наполнять на 3 см ниже краев горловины. Банки укупорить и стерилизовать: поллитровые — 1 час 30 минут, литровые — 2 часа.

Шпик соленый

Для изготовления соленого шпика следует вырезать подкожный жир из спинной и боковой частей свиной туши, толщиной не менее 1,5 см. Шпик нарезать крупными кусками, заровнять края, выложить в емкость и залить рассолом, состоящим из 13 % соли, 0,5 % сахара, 0,03 % селитры. Затем извлечь из рассола, обсушить, натереть солью и заложить в чистую сухую посуду, плотно укладывая куски друг на друга шкуркой вниз. Продолжительность посола в штабеле 10–12 суток при температуре 0–4 °С.

Сало простое

Сало нарезать крупными кусками, обильно натереть смесью соли с селитрой (на 2 кг соли — 30–35 г селитры), переложить в предварительно ошпаренную кипятком и высушенную кадку, положить сверху гнет и поставить на холод. Выдержав месяц, сало вынимают, выкладывают в чистый полотняный мешок и некоторое время проветривают на воздухе.

Если сало правильно посолено, то оно приобретает желтоватый цвет и приятный запах.

Консервированное копченое сало

Копченое сало с мясными прослойками слегка отварить, затем промыть теплой водой и нарезать крупными кусками. Заполнить банки, залить горячим слабо соленым рассолом и стерилизовать: литровые банки — 1 час 30 минут.

Соленая и маринованная рыба и икра

Соленая рыба

Существует три способа посола рыбы: сухой, мокрый и смешанный. При сухом посоле рыбу натирают, пересыпают или обваливают солью; при мокром посоле рыбу заливают солевым рассолом и выдерживают в нем определенное время; при смешанном посоле рыбу вначале натирают солью, а затем закладывают в рассол.

Сухой посол. Способом сухого посола солят, как правило, речную рыбу: воблу, сазана, леща, судака, красноперку, плотву, щуку и др.

Среднюю и крупную рыбу перед посолом разделывают и потрошат. Рыбу средних размеров разрезают со стороны брюшка от головы до анального отверстия и удаляют кишечник и внутренности. У крупной рыбы делают дополнительный продольный разрез на спинке. После разделки рыбу натирают солью, засыпая ее в продольный разрез на спине, на брюшке, а также в жабры. Затем рыбу укладывают в чистую сухую тару брюшком вверх, пересыпая солью, и хранят на холоде. Продолжительность посола в погребе — 12–15 суток, в прохладном помещении 5–7 суток. На каждые 10 кг рыбы приблизительно расходуется 1,5–2 кг соли.

Можно использовать следующий метод посолки. Выпотрошенную, не очищенную от чешуи рыбу моют, обсушивают, делают изнутри на спинке 2 глубоких продольных разреза, избегая повреждения кожи, и набивают эти разрезы смесью соли и сахарной пудры в пропорции 10:1. Брюшную полость изнутри обильно натирают солью, а также жабры и поверхность тушки, после чего заворачивают рыбу во влажную полотняную ткань, перевязывают шпагатом крест-накрест и закладывают для просолки в деревянную тару брюшком вверх и убирают в прохладное место. Продолжительность посола 6–8 дней.

Для того чтобы получить пряный посол, разделанную и натертую солью рыбу закладывают рядами в деревянную или стеклянную тару, пересыпая каждый ряд зернами душистого и черного перца, а также лавровым листом. Затем тару с рыбой выдерживают 20 дней в прохладном помещении, после чего промывают холодной водой и сушат в подвешенном состоянии на сквозняке.

Смешанный посол. При смешанном посоле на рыбу действуют одновременно солевой раствор (тузлук) и соль. Находящаяся на

рыбе соль, растворяясь в воде, выделяющейся из рыбы, обеспечивает образование дополнительного количества тузлука. Вследствие этого тузлук остается насыщенным и процесс посола начинается сразу; при этом поверхностные слои рыбы обезвоживаются.

При посоле жирных рыб в посольную емкость наливают больше тузлука, так как жирные рыбы медленнее и в меньших количествах выделяют воду. Вследствие этого может образоваться недостаточное количество тузлука и верхние слои рыбы в посольной емкости будут контактировать с воздухом, что может привести к окислению жира и ухудшению качества рыбы.

Процедуру смешанного посола необходимо проводить при пониженной температуре, особенно при посоле крупной или неразделанной рыбы.

Оптимальная температура около 15 °С или более низкая. Поэтому в холодное время года — ранней весной и поздней осенью — можно солить рыбу с меньшим количеством соли, получая малосоленую рыбу с более нежной и сочной консистенцией. Для этого рыбу любых размеров разрезают вдоль спинки и вдоль брюшка. После извлечения внутренностей рыбу не моют, чтобы сохранить ее кровянистость, а обсыпают все разрезы мелкой солью тонким слоем, не забывая насыпать соль за жабры. Сделав это, рыбу закладывают плотными рядами в деревянную тару — бочку или широкую кадку — и заливают солевым рассолом, насыпая сверху тонкий слой соли.

При таком смешанном посоле рыба просаливается за более короткий промежуток времени — двое суток. Соль расходуется из расчета 8—17 % к весу всей рыбы.

Мокрый посол. При этом способе посола рыбу закладывают в охлажденный посолочный рассол — тузлук.

При мокром посоле необходимо учитывать, что на скорость просаливания рыбы в тузлучном рассоле оказывают влияние такие факторы, как температура тузлука, размер рыбы и содержание в ней жира. Крупная рыба должна находиться в рассоле дольше, чем мелкая. На скорость посола также влияет исходное качество рыбы. Размороженная рыба поглощает соль быстрее, чем рыба, не подвергавшаяся замораживанию. Продолжительность посола также колеблется в зависимости от содержания жира, она уменьшается с увеличением концентрации тузлука и при повышении его температуры.

Засаливая рыбу этим способом, ее необходимо очистить от чешуи, извлечь внутренности и уложить в посуду, предназначенную для посола. Вскипятить, профильтровать и охладить солевой рассол, исходя из расчета: на 1 л воды — 250 г

соли, лавровый лист, по 3–5 горошин черного и душистого перца. Залить рассолом подготовленную рыбу и выдерживать в прохладном месте 20 дней. После чего рыбу из рассола извлечь, промыть холодной водой и сушить в подвешенном состоянии на сквозняке.

При желании или необходимости можно засолить рыбу быстрым способом. Вначале необходимо приготовить сильно насыщенный соляной рассол. Для этого в воду рекомендуется положить такое количество соли, чтобы часть ее при размешивании осталась нерастворенной. Рассол вскипятить, профильтровать и остудить. Выпотрошенные и промытые тушки запускать поочередно на 1 минуту в кипящую подсоленную воду (на 1 л воды 1 столовая ложка соли). Затем сразу же закладывать на 2 минуты в уксус, после чего оставить на 30 минут в насыщенном соляном рассоле. По истечении времени рыбу извлечь и подвесить для сушки в хорошо продуваемом помещении.

Маринованная рыба

Холодные маринады. Холодные маринады изготовляют из сельди. Если маринад приготавливают из соленой сельди, рыбу отмачивают в чуть теплой воде с добавлением уксуса в течение 15–30 минут. Отмачивать можно рыбу в целом виде или после разделки. Затем сельдь отбрасывают на дуршлаг и дают воде стечь, после чего закладывают в приготовленную посуду. Рыбу укладывают не очень плотно друг к другу, пересыпая каждый ряд сухими пряностями.

Посуду, наполненную рыбой, заливают 9 %-м уксусом или пряной заливкой. Для приготовления пряной заливки в горячую воду высыпают молотые сухие пряности и варят в течение 30–45 минут, не доводя до кипения.

Количество пряностей определяют из расчета 1 % к массе рыбы. Половину взятых пряностей используют для приготовления заливки, другая половина идет для пересыпки рыбы при закладывании в тару.

Если рыбу маринуют летом, то увеличивают количество соли, а 9 %-го уксуса добавляют 7-10 % к массе рыбы, в более прохладное время — 4–7 %.

Длительность хранения маринадов — 1 месяц в прохладном месте.

Вареные маринады. Вареные маринады можно приготовить практически из любой свежей рыбы. Рыбу чистят, удаляют голову, потрошат, крупную нарезают на куски, после чего закладывают на 1,5–3 часа в 10 %-й солевой раствор (на 1 л воды — 100 г соли). Затем перекладывают в уксусно-солевой раствор (на 1 л воды 40 г уксуса, 70 г соли), в котором варят 10–12 минут. Рыбу вынимают из раствора, дают воде стечь, охлаждают на воздухе, укладывают в банки и заливают пряной заливкой, в которую при желании можно добавить желатин.

Укупоренные банки с вареным маринадом рекомендуется хранить в прохладном месте не более 2–3 суток.

Жареные маринады. Для приготовления жареных маринадов мелкую рыбу или нарезанные куски на 2 часа закладывают в 10 %-й солевой раствор, после чего отбрасывают на дуршлаг, дают воде стечь, обсушивают, обваливают в муке и жарят на растительном масле 8—12 минут.

Для приготовления пряной уксусной заливки в горячую воду высыпают молотые сухие пряности, добавляют небольшое количество сахара и варят в течение 30–45 минут, не доводя до

кипения.

Жареную рыбу, уложенную в банки, заливают уксусной заливкой и хранят в прохладном месте не более 2–3 суток.

Пряная килька из свежей рыбы

Свежую кильку тщательно отмыть от грязи и слизи в холодной воде, отбросить на дуршлаг и дать воде стечь. Приготовить посолочную смесь, состоящую из 15 % соли, 0,5 % сахара и 1 % пряностей по отношению к массе рыбы, и хорошенько перемешать с ней кильку, стараясь не деформировать рыбу.

На дно банки положить 2–3 лавровых листа, затем аккуратно выложить кильку, пересыпая каждый ряд сухими измельченными пряностями, после чего залить пряной заливкой.

Состав: *килька, соль, сахар, перец горький, перец душистый, лавровый лист, гвоздика, корица, кориандр, кардамон, мускатный орех, имбирь и др.*

Пряная килька из соленой рыбы

Рыбу в течение суток вымачивать в холодной воде, после чего переложить в 5 %-й раствор сахара (на 1 л 50 г сахара) и оставить в нем на 6 часов. Вымоченную рыбу отбросить на дуршлаг для стекания воды, затем уложить в банки, пересыпая смесью сухих измельченных пряностей, соли и сахара. На дно банок и поверх рыбы кладут по 2–3 лавровых листа.

***Состав**: килька, соль, сахар, перец горький, перец душистый, лавровый лист, гвоздика, корица, кориандр, кардамон, мускатный орех, имбирь.*

Соленая икра

По вкусовым достоинствам первенство занимает икра осетровых рыб, затем следует икра лососевых, частиковых и океанических.

Чтобы правильно и быстро посолить икру, ее необходимо тщательно очистить от пленок и крови и выложить в марлевый мешочек такого объема, чтобы при опускании его в наполненном виде на стол икра растекалась в виде блина. Затем в просторной посуде довести до кипения слабый соляной рассол (40 г соли на 1 л воды) и на 30 секунд погрузить в него мешочек с икрой, после чего этот мешочек подвесить и дождаться полного стекания воды. Охлажденную икру переложить в чистую стеклянную посуду и убрать на хранение в морозильную камеру или в погреб на лед. Срок хранения 1 месяц.

Другой, более сложный способ, позволяет получить икру более высокого качества. Изготовить грохотку — деревянную раму (30х15х300 мм), затянутую капроновой мелкоячеистой (3–4 мм) сеткой или капроновым тюлем. Чистую эмалированную кастрюлю обдать кипятком, положить на нее грохотку, на которую небольшими порциями выкладывать промытую икру, и легким надавливанием пальцев, совершая круговые движения, протереть икру через сетку. После чего протертую (пробитую) икру переложить в другую чистую эмалированную посуду и, осторожно размешивая деревянной лопаткой, удалить попавшие через сетку пленки. В икру всыпать соль из расчета 100–120 г на 1 кг и тщательно размешивать в течение 10–15 минут деревянной ложкой или лопаткой, стараясь не давить икорные крупинки. При перемешивании из икры удалить попавшие в нее через сетку пленки. Икра в процессе перемешивания вначале разжижается, выделяя тузлук, а затем густеет и перестает слипаться. Когда икорные крупинки перестают приставать к деревянной ложке, просаливание считается законченным.

После этого к соленой икре следует добавить консерванты из расчета: на 1 кг икры — 1 чайная ложка глицерина и 1 таблетка аспирина, разведенные в столовой ложке кипяченой воды. Икру еще раз перемешать и убрать в прохладное место. К употреблению икра готова через 1–1,5 часа.

Хранить соленую икру рекомендуется в простерилизованных и обсушенных стеклянных банках, присыпанных мелкой солью. Икру в банках сверху заливают небольшим количеством растительного масла.

Щучью икру можно посолить особым способом. Вскипятить крепкий раствор поваренной соли и залить им икру, освобожденную от пленок и сгустков крови, в соотношении 2:1. Икру, залитую раствором, в течение 1–2 минут следует непрерывно помешивать. Зернышки икры всплывут на поверхность, приобретя светло-желтый цвет и становясь упругими. Икру осторожно отбросить на сито, дать стечь воде, слегка промыть кипяченой горячей водой, если икра оказалась очень соленой. После того как стечет вода, в икру добавить молотый перец и измельченный лук.

Наилучшая температура хранения икры 4–5 ˚С. Доброкачественная икра не должна иметь посторонних запахов и вкуса. Икринки должны быть целыми.